

Hausgemachte Suppen

*Kraftbrühe vom deutschen Jungbullen mit Markklößchen
und Gemüsestreifen (1 - 2 - 8 - 12 - 21) 6,90 €*

*Kraftbrühe vom deutschen Jungbullen mit Leberknödel
und Gemüsestreifen (1 - 2 - 8 - 12 - 21) 6,90 €*

*Zwiebelsuppe mit Freinsheimer Riesling abgeschmeckt,
mit geröstetem Brot und Gouda überbacken (1 - 21) 7,50 €*

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Mozzarella und Cocktail-Tomaten (12) 7,90 €

Leckere Vorspeisen

*Schafskäse in der Kartoffel-Kräuter-Kruste gebacken,
auf Rote-Beete-Parpaccio und Blattsalat in nativem
Olivenöl-Balsamico-Dressing (8 - 15) 14,90 €*

Burrata auf Rucola-Salat mit Walnüssen und Trüffelöl 14,90 €

Gegrillte Gambas mit Chili-Knoblauch-Preme, Tomaten-Bruschetta 18,90 €

Salat-Vielfalt 9,90 €

- mit Roastbeef-Scheiben 15,90 €

- mit Riesengarnelen 15,90 €

(8 - 12 - 26)

Tartar (siehe "Steaks")

Zfalzer Spezialitäten

- Paar grobe Bratwürste mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree***
(2 – 8 – 12 - 22 - A) 14,90 €
- 2 Leberknödel mit Zwiebelschmelz, Rieslingkraut u. Kartoffelpüree***
(1 – 8 – 12 – E) 14,90 €
- Saumagen mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree (1 – 8 – 12 – A – B – D)*** 16 €
- „Pfalzer Platte“ Bratwurst, Leberknödel, Saumagen mit
Rieslingkraut und Kartoffelpüree (1 – 2 – 8 – 12 – A – B – C – D – E)*** 18,90 €
- Hackbraten - nach Opa Günthers Rezept – mit Zwiebelschmelz,
Bratkartoffeln und Salat (8 – 12)*** 18,90 €
- Echte hausgemachte „Palzer Fleischknepf“ mit pikanter
Meerrettich-Sauce, Petersilien-Kartoffeln und Salat (8 – 12 – 21 – 22)*** 18,90 €
- Das Besondere vom Saumagen***
- Lauwarmes Carpaccio an Blattsalat in pikantem Dressing,
dazu servieren wir Majorankartoffeln (1 – 8 – 12 – 15 – 21 – A – B – D)*** 18,90 €

Klassiker und neue Küchenkreationen aus unserer Speisemeisterei

*Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln u. Salat 17,90 €
oder als kleine Portion (1 – 2 – 8 – 12 – 22) 15,90 €*

*„Winzersteak“ vom Schweinekamm mit Speck-Zwiebel-Lauch-Gemüse,
Bratkartoffeln und Salat (8 – 12 – 22) 19,50 €*

*Pordon-bleu (vom Schweinerücken – gefüllt mit saftigem Metzgerschinken
und Gouda) mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Salat (1 – 8 – 22) 22,90 €*

*Schweinelende in „Dijoner Senfrahm-Sauce“
und hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Marktgemüse 24,90 €
oder als kleine Portion (8 – 12 – 22) 22,90 €*

*Kotelett vom Iberico-Schwein auf Speckbohnen und mit
hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln (8 – 12 – 21) 28,90 €*

*Französische Barberie-Entenbrust - rosa gebraten – auf Pecher-Mignon-Jus
mit rosa Beeren, hausgemachte Kartoffelplätzchen und Salat (8 – 12 – 21 – 22) 28,90 €*

*Rücken vom Pfälzer Weidelamm unter einer Rosmarinkruste,
dazu Balsamico-Honig-Jus, Bratkartoffeln und Speckbohnen (21 -22) 30,90 €*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln
und Salat (1 – 2 – 8 – 12 – 22) 27,50 €*

*Entrecôte vom Kalb mit Gorgonzola überbacken, hausgemachte
Kartoffelplätzchen und Salat 29 €*



Steaks

Schon der Seniorchef Günther Hornung als Metzgermeister hatte seine Leidenschaft für „ein ordentliches Stück Fleisch“ vor über 60 Jahren entdeckt. Sein Ochsenskotelett war weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt und beliebt. Sein Sohn, Hans-Günter Hornung (Küchenmeister), hat diese Tradition nie aus den Augen verloren und bietet ebenso beste Steaks für Fleischliebhaber.

Tartar vom deutschen Jungbullen – lecker angemacht, mit Eigelb – an Salatbouquet in nativer Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette und Bauernbrot (1 – 2 – 3 – 8 – 12) 18,90 €

Rumpsteak vom Jungbullen mit Bratkartoffeln und buntem Salat ~wir servieren es Ihnen gern mit Zwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter ~ (8 – 12 – 21 – 22) 29,90 €

Argentinisches Rumpsteak – American Style – ca. 350 g gedünstete Zwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln, „spicy“ Pfefferrahm-Sauce und Salat 39,90 €

Ladies Cut (8 - 12 - 21 - 22) 36,90 €

„Combisteak“ Rinderfilet vom Jungbullen – bedeckt mit frischem Knoblauch und grünem Pfeffer, mit heißer Butter flambiert, Bratkartoffeln und Salat (8 – 12 – 22) 31,90 €

„Pfeffersteak“ Rinderlende in feiner Pfefferrahm-Sauce mit Pfälzer Weinbrand flambiert, hausgemachte Kartoffelplätzchen und feines Marktgemüse (12 – 21) 31,90 €

Steaks

Surf and Turf – vom Roastbeef – mit gegrillten Garnelen und feiner Pfefferrahm-Sauce, Folienkartoffel u. Sour Cream, Salat (7 – 8 – 12 – 21) 35,90 €

Steak-Menü

Salat der Saison

*

Rumpsteak „American Style“ – ca. 350 g – gedünstete Zwiebeln, hausgem. Kräuterbutter, Bratkartoffeln, „spicy“ Pfefferrahm-Sauce, Gemüse

*

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen 61 €

Auf Vorbestellung

Für 2 Personen - unser traditionelles Ochsenkotelett – ca. 1000 g – mit Knoblauch und gemischtem Pfeffer, Bratkartoffeln und Salat (7 – 8 – 12 – 21) 70 €

Für 2 Personen – Dry Aged Porterhouse Steak (21 Tage am Knochen gereift) – ca. 1300 g - mit verschiedenen Dips, hausgem. Steakbutter, Kartoffelgratin und Salat (8 – 12 – 21 – 22) 98 €

Für 2 Personen – Dry Aged Tomahawk Steak (21 Tage am Knochen gereift) – ca. 1300 g - mit hausgemachter Steakbutter, verschiedenen Dips und Kartoffelgratin, Salat (8 – 11 – 12 – 22) 120 €

Das Besondere – Wagyu mit Pfannengemüse und verschiedenen Saucen, Salat (8 – 11 – 12 – 22) Tagespreis

Kobe Beef aus Japan – das beste Fleisch der Welt – nur auf Anfrage

Garstufen

Rare	44-48°C roter Kern	Medium rare	50-53°C rosaroter Kern
Medium	54-57°C leicht rosa Kern	Medium well	60-64°C bräunlicher Kern
Well done	>65°C brauner Kern		

Hausgemachte vegetarische und vegane Genüsse

Gemüsestrudel mit Waldpilzragout, geriebenem Grana Padano
und Salat (1 - 8 - 12 - 22) 18,50 €

Römische Gnocchi nach „Art des Hauses“

Gebackene Gnocchi mit Gemüse, Büffelmozzarella,
Basilikum-Pesto, Karotten-Ingwer-Schaum und Salat
(1-2 - 8 - 22) 18,50 €

Spinatknödel auf Bechamel-Sauce, Cocktail-Tomaten, Ruccola
und geriebener Parmesankäse, Salat (8 - 12 - 22) 17,90 €

Vegane Maultaschen - gefüllt mit Spinat-Paprika-Mus -
auf Pilz-Cocktail Tomaten-Ragout, Soja-Sauce und
geriebenem veganem Parmesan, Salat (1 - 3 - 4) 17,90 €

Vegane Hirsepflanzerl auf gebratenem Gemüse mit
karamellisierten Kirschtomaten, Karotten-Ingwer-Schaum,
geriebener veganer Parmesan (11 - 21) 17,50 €

Schnitzel von der Aubergine in Sesampanade mit
Tomaten-Marmelade und hausgemachtes Kartoffelpüree 17,50 €

Linguine mit Basilikum-Pesto, Tomaten, Paprika,
geriebener Parmesan und Salat 17,90 €

Aus Neptun's Reich

<i>Lachsmedaillon auf Butternudeln, Dillschaum und Mandelbroccoli</i> <i>(1 - 2 - 8 - 9 - 12)</i>	25,90 €
<i>Forelle „Müllerin“ mit Mandelbutter, Kartoffeln und Salat</i>	23,90 €
<i>Zanderfilet auf Lauch-Rahmgemüse und Bratkartoffeln (8 - 9 - 12)</i>	24,90 €
<i>Potpourri aus Neptun's Reich Zanderfilet, Medaillon vom Lachs, gegrillte Garnelen, Risolee-Kartoffeln und Salat</i>	28,90 €

Beilagen

<i>Püree 12</i>	4,50 €
<i>Hausgemachte Kartoffelplätzchen 1 - 8</i>	6 €
<i>Bratkartoffeln</i>	6 €
<i>Salatteller 8 - 11 - 12 - 22</i>	6 €
<i>Frisches Marktgemüse</i>	6 €