

Hausgemachte Suppen

Kraftbrühe vom deutschen Jungbullen mit Markklößchen
und Gemüsestreifen (1 - 2 - 8 - 12 - 21) 5,90 €

Kraftbrühe vom deutschen Jungbullen mit Leberknödel
und Gemüsestreifen (1 - 2 - 8 - 12 - 21) 5,90 €

Zwiebelsuppe mit Freinsheimer Riesling abgeschmeckt,
mit geröstetem Brot und Gouda überbacken (1 - 21) 6,50 €

Karotten-Ingwer-Süppchen
mit Mozzarella und Cocktail-Tomaten (12) 7,50 €

Leckere Vorspeisen

Schafskäse in der Kartoffel-Kräuter-Kruste gebacken,
auf Rote-Beete-Parpaccio und Blattsalat in nativem
Olivenöl-Balsamico-Dressing (8 - 15) 12,90 €

Salat-Vielfalt in der Schüssel 8,50 €

- mit Roastbeef-Scheiben 14,50 €

- mit Riesengarnelen 14,90 €

(8 - 12 - 26)

Tartar (siehe "Steaks")

Zfalzer Spezialitäten

<i>Paar grobe Bratwürste mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree</i> <i>(2 – 8 – 12 - 22 - A)</i>	<i>13,50 €</i>
<i>2 Leberknödel mit Zwiebelschmelz, Rieslingkraut u. Kartoffelpüree</i> <i>(1 – 8 – 12 – E)</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Saumagen mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree (1 – 8 – 12 – A – B – D)</i>	<i>14,50 €</i>
<i>„Pfalzer Platte“ Bratwurst, Leberknödel, Saumagen mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree (1 – 2 – 8 – 12 – A – B – C – D – E)</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Hackbraten - nach Opa Günthers Rezept – mit Zwiebelschmelz, Bratkartoffeln und Salat (8 – 12)</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Echte hausgemachte „Palzer Fleischknepf“ mit pikanter Meerrettich-Sauce, Petersilien-Kartoffeln und Salat (8 – 12 – 21 – 22)</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Das Besondere vom Saumagen</i>	
<i>Lauwarmes Carpaccio an Blattsalat in pikantem Dressing, dazu servieren wir Majorankartoffeln (1 – 8 – 12 – 15 – 21 – A – B – D)</i>	<i>16,90 €</i>

Klassiker und neue Küchenkreationen aus unserer Speisemeisterei

*Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln u. Salat 15,50 €
oder als kleine Portion (1 – 2 – 8 – 12 – 22) 13,50 €*

*„Winzersteak“ vom Schweinekamm mit Speck-Zwiebel-Lauch-Gemüse,
Bratkartoffeln und Salat (8 – 12 – 22) 16,90 €*

*Pordon-bleu (vom Schweinerücken – gefüllt mit saftigem Metzgerschinken
und Gouda) mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Salat (1 – 8 – 22) 19,90 €*

*Schweinelende in „Dijoner Senfrahm-Sauce“
und hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Marktgemüse 21,50 €
oder als kleine Portion (8 – 12 – 22) 19,50 €*

*Kotelett vom Iberico-Schwein auf Speckbohnen und mit
hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln (8 – 12 – 21) 27,90 €*

*Französische Barberie-Entenbrust - rosa gebraten – auf Pecher-Mignon-Jus
mit rosa Beeren, hausgemachte Kartoffelplätzchen und Salat (8 – 12 – 21 – 22) 25,90 €*

*Rücken vom Pfälzer Weidelamm unter einer Rosmarinkruste,
dazu Balsamico-Honig-Jus, Bratkartoffeln und Speckbohnen (21 -22) 28,90 €*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, gebratenen
Kartoffelscheiben und Salat (1 – 2 – 8 – 12 – 22) 25,90 €*

*Entrecôte vom Kalb mit Speckchampignons, hausgemachte
Kartoffelplätzchen und Salat 27,90 €*



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) 17,90 €

Rumpsteak vom Jungbullen mit Bratkartoffeln und buntem Salat ~wir servieren es Ihnen gern mit Zwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter ~ (8 – 12 – 21 – 22) 27,50 €

Argentinisches Rumpsteak – American Style – ca. 350 g gedünstete Zwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln, „spicy“ Pfefferrahm-Sauce und Salat 36,90 €

Ladies Cut (8 - 12 - 21 - 22) 33,90 €

„Combisteak“ Rinderfilet vom Jungbullen – bedeckt mit frischem Knoblauch und grünem Pfeffer, mit heißer Butter flambiert, Bratkartoffeln und Salat (8 – 12 – 22) 29,90 €

„Pfeffersteak“ Rinderlende in feiner Pfefferrahm-Sauce mit Pfälzer Weinbrand flambiert, Butternudeln und feines Marktgemüse (12 – 21) 29,90 €

Steaks

**Surf and Turf - Jungbullen T-Bone – ca. 500 g – mit Riesengarnelen,
Kartoffelchips u. Sour Cream, Salat (auf Vorbest.) (7 – 8 – 12 – 21) 45 €**

**Für 2 Personen - unser traditionelles Ochsenkotelett – ca. 1000 g –
mit Knoblauch und gemischtem Pfeffer, Bratkartoffeln und Salat
(7 – 8 – 12 – 21) (auf Vorbestellung) 60 €**

**Für 2 Personen – Dry Aged Porterhouse Steak (21 Tage am Knochen
gereift) – auf Vorbestellung – ca. 1300 g - mit verschiedenen Dips,
hausgem. Steakbutter, Kartoffelgratin und Salat (8 – 12 – 21 – 22) 89 €**

**Für 2 Personen – Dry Aged Tomahawk Steak (21 Tage am Knochen
gereift) – auf Vorbestellung – ca. 1300 g - mit hausgemachter Steakbutter,
verschiedenen Dips und Kartoffelgratin, Salat (8 – 11 – 12 – 22) 110 €**

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

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

Steak-Menü

Salat der Saison

*

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

*

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen 49,90 €

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		

Aus Neptun's Reich

Lachsmedaillon auf Butternudeln,

Dillschaum und Mandelbroccoli

(1 - 2 - 8 - 9 - 12)

22,90 €

Zanderfilet auf Lauch-Rahmgemüse

und Bratkartoffeln (8 - 9 - 12)

22,90 €

Beilagen

Püree 12

4,50 €

Hausgemachte Kartoffelplätzchen 1 - 8

5 €

Bratkartoffeln

5 €

Salatteller 8 - 11 - 12 - 22

5 €

Frisches Marktgemüse

5 €

Hausgemachte vegetarische und vegane Genüsse

Gemüsestrudel mit Waldpilzragout, geriebenem Grana Padano
und Salat (1 - 8 - 12 - 22) 17,50 €

Römische Gnocchi nach „Art des Hauses“

Gebäckene Gnocchi mit Gemüse, Büffelmozzarella,
Basilikum-Pesto, Karotten-Ingwer-Schaum und Salat
(1-2 - 8 - 22) 17,50 €

Spinatknödel auf Bechamel-Sauce, Cocktail-Tomaten, Ruccola
und geriebener Parmesankäse, Salat (8 - 12 - 22) 15,90 €

Vegane Maultaschen - gefüllt mit Spinat-Paprika-Mus -
auf Pilz-Cocktail Tomaten-Ragout, Soja-Sauce und
geriebenem veganem Parmesan, Salat (1 - 3 - 4) 16,50 €

Vegane Hirsepfanzerl auf gebratenem Gemüse mit
karamellisierten Kirschtomaten, Karotten-Ingwer-Schaum,
geriebener veganer Parmesan (11 - 21) 15,90 €

Mediterraner Couscous-Salat mit gebratenen

Riesengarnelen 15,90 €

vegan angerichtet 10,90 €

(7 - 15 - 22 - 23)