

Saisonkarte

Lillet Rosé Tonic 7,50 €

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 7,90 €

*Im Wurzelsud gegarte Ochsenbrust mit würziger
Meerrettich-Sauce, Kartoffeln, Salat 20,90 €*

*Rheinischer Sauerbraten, hausgemachte Kartoffelknödel
und Rotkraut 23,90 €*

*Wildschweingulasch, hausgemachte Kartoffelknödel
und Rotkraut 24,90 €*

Pfifferlinge in Rahm auf Spinatknödel und Salat 19,90 €

Zum Vormerken: „Dine and Wine“

*Außergewöhnliche Köstlichkeiten in einem 4-Gang-Menü
zusammengestellt von Küchenmeister Hans-Günter Hornung.*

*Dazu präsentieren wir eine Sekt- und 7 Weinproben von
renommierten Weingütern aus Freinsheim.*

94 € pro Person – Anmeldung erforderlich – Termine:

Freitag 24.10.2025

Freitag 14.11.2025

Menü Saison

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

☆

Salatvariation

☆

*Kalbsrücken an Pfefferrahm-Sauce,
hausgemachte Kartoffelplätzchen, Gemüse*

☆

Tiramisu mit Obst

4-Gang-Menü 49,90 € pro Person

als 3-Gang-Menü (ohne Salat) 42,90 €/P.

Vorschau Oktober/November/Dezember

Wild aus dem heimischen Forst – Gänsevielfalt

1. und 2. Weihnachtsfeiertag geöffnet

Silvester und Neujahr geöffnet

Anmeldung

Verkaufsladen „Pfälzer Schatztruhe“

im Hotel „Weinheber“ Hornung, Hauptstraße 18

Feinste Confiserie – Ideen zum Verschenken und Selberschenken wie z.B.

Präsent-Nudelsträuße, Weine und Sekte, hausgemachte Marmelade,

Imker-Honig aus der Pfalz, Essige und Öle, Gourmet-Senf, Gewürze,

Chutneys, hausm. Dosenwurst, Suppen im Glas uvm.

Täglich frische Dampfnudeln