

Hausgemachte Suppen

*Kraftbrühe vom deutschen Jungbullen mit Markklöfchen
und Gemüsestreifen (1 - 2 - 8 - 12 - 21) 7,90 €*

*Kraftbrühe vom deutschen Jungbullen mit Leberknödel
und Gemüsestreifen (1 - 2 - 8 - 12 - 21) 7,90 €*

*Zwiebelsuppe mit Freinsheimer Riesling abgeschmeckt,
mit geröstetem Brot und Gouda überbacken (1 - 21) 7,90 €*

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Mozzarella und Cocktail-Tomaten (12) 8,90 €

Leckere Vorspeisen

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

Trüffel-Burrata auf Rucola-Salat, Walnüsse und Cocktail-Tomaten 14,90 €

Salat-Vielfalt 10,90 €

- mit Roastbeef-Scheiben 16,90 €

- mit Riesengarnelen 16,90 €

(8 - 12 - 26)

- mit Lachsmedaillon 18,90 €

Tartar (siehe "Steaks")

Pfälzer Spezialitäten

Paar grobe Bratwürste mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree

(2 – 8 – 12 – 22 – A)

15,90 €

2 Leberknödel mit Zwiebelschmelz, Rieslingkraut u. Kartoffelpüree

(1 – 8 – 12 – E)

15,90 €

Saumagen mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree (1 – 8 – 12 – A – B – D) **17,90 €**

„Pfälzer Platte“ Bratwurst, Leberknödel, Saumagen mit

Rieslingkraut und Kartoffelpüree (1 – 2 – 8 – 12 – A – B – C – D – E)

19,90 €

Hackbraten - nach Opa Günthers Rezept – mit Zwiebelschmelz,

Bratkartoffeln und Salat (8 – 12)

19,90 €

Echte hausgemachte „Pälzer Fleeschknepp“ mit pikanter

Meerrettich-Sauce, Petersilien-Kartoffeln und Salat (8 – 12 – 21 – 22)

19,90 €

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) 20,90 €

Pordon-bleu (vom Schweinerücken – gefüllt mit saftigem Metzgerschinken

und Gouda) mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Salat (1 – 8 – 22) 24,90 €

Schweinelende in „Dijoner Senfrahm-Sauce“

und hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Marktgemüse 26,90 €

oder als kleine Portion (8 – 12 – 22) 24,90 €

Französische Barberie-Entenbrust - rosa gebraten – auf Pecher-Mignon-Jus

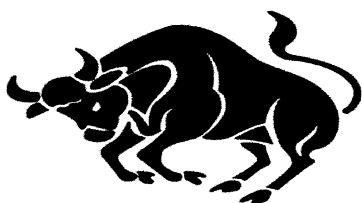
mit rosa Beeren, hausgemachte Kartoffelplätzchen und Salat (8 – 12 – 21 – 22) 29,90 €

Rücken vom Pfälzer Weidelamm unter einer Rosmarinkruste,

dazu Balsamico-Honig-Jus, Bratkartoffeln und Speckbohnen (21 -22) 31,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln

und Salat (1 – 2 – 8 – 12 – 22) 27,90 €



Steaks

Schon der Seniorchef Günther Hornung als Metzgermeister hatte seine Leidenschaft für „ein ordentliches Stück Fleisch“ vor über 60 Jahren entdeckt. Sein Ochsenkotelett 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) 30,90 €

**Argentinisches Rumpsteak – American Style – ca. 350 g gedünstete Zwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln, „spicy“ Pfefferrahm-Sauce und Salat 41,90 €
Ladies Cut (8 - 12 - 21 - 22) 38,90 €**

„Combisteak“ Rinderfilet vom Jungbullen – bedeckt mit frischem Knoblauch und grünem Pfeffer, mit heißer Butter flambiert, Bratkartoffeln und Salat (8 – 12 – 22) 32,90 €

„Pfeffersteak“ Rinderlende in feiner Pfefferrahm-Sauce mit Pfälzer Weinbrand flambiert, hausgemachte Kartoffelplätzchen und feines Marktgemüse (12 – 21) 32,90 €

Steaks

**Surf and Turf – vom Roastbeef – mit gegrillten Garnelen und feiner
Pfefferrahm-Sauce, hausgemachte Kartoffelplätzchen u. Sour Cream,**

Salat (7 – 8 – 12 – 21)

38,90 €

Steak-Menü

Salat der Saison

*

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

*

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

65 €

Auf Vorbestellung

Für 2 Personen - unser traditionelles Ochsenskotelett – ca. 1000 g –

mit Knoblauch und gemischtem Pfeffer, Bratkartoffeln und Salat

(7 – 8 – 12 – 21)

80 €

**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)

110,90 €

**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)

135 €

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)

18,90 €

Römische Gnocchi nach „Art des Hauses“

Gebackene Gnocchi mit Gemüse, Büffelmozzarella,

Basilikum-Pesto, Karotten-Ingwer-Schaum und Salat

(1 - 2 - 8 - 22)

18,90 €

Spinatknödel auf Bechamel-Sauce, Cocktail-Tomaten, Ruccola

und geriebener Parmesankäse, Salat (8 - 12 - 22)

17,90 €

Vegane Maultaschen - gefüllt mit Spinat-Laprika-Mus -

auf Pilz-Cocktail Tomaten-Ragout, Soja-Sauce und

geriebenem veganem Parmesan, Salat (1 - 3 - 4)

17,90 €

Vegane Hirsepfanzerl auf gebratenem Gemüse mit

karamellisierten Kirschtomaten, Karotten-Ingwer-Schaum,

geriebener veganer Parmesan (11 - 21)

17,90 €

Schnitzel von der Aubergine in Sesampanade mit

Tomaten-Marmelade und hausgemachtes Kartoffelpüree

17,90 €

Aus Neptun's Reich

Lachsmedaillon auf Butternudeln,

Dillschaum und Mandelbroccoli

(1 – 2 – 8 – 9 – 12)

26,90 €

Zanderfilet auf Lauch-Rahmgemüse

und Bratkartoffeln (8 – 9 – 12)

26,90 €

Potpourri aus Neptun's Reich

Zanderfilet, Medaillon vom Lachs, gegrillte Garnelen,

Risolee-Kartoffeln und Salat

30,90 €

Beilagen

Püree 12

4,50 €

Hausgemachte Kartoffelplätzchen 1 - 8

6 €

Bratkartoffeln

6,90 €

Salatteller 8 – 11 – 12 – 22

7 €

Frisches Marktgemüse

7 €