Hausgemachte Suppen

Kraftbrühe vom deutschen Jungbullen mit Markklößchen	
und Gemüsestreifen (1 - 2 - 8 - 12 - 21)	5,90 €
Kraftbrühe vom deutschen Jungbullen mit Reberknödel	
und Gemüsestreifen (1-2-8-12-21)	5,90 €
unu (50musustroijon (7-2-8-12-21)	3,700
Ewiebelsuppe mit Freinsheimer Riesling abgeschmeckt,	
mit geröstetem Brot und Gouda überbacken (1-21)	6,50 €
Karotten-Ingwer-Büppchen	
mit Mozzarella und Pocktail-Tomaten (12)	7,50 €
Reckere Vorspeisen	
<u>Reckere Vorspeisen</u> Schafskäse in der Kartoffel-Kräuter-Kruste gebacken,	
,	
Schafskäse in der Kartoffel-Kräuter-Kruste gebacken,	12,90 €
Schafskäse in der Kartoffel-Kräuter-Kruste gebacken, auf Rote-Beete-Parpaccio und Blattsalat in nativem	12,90 €
Schafskäse in der Kartoffel-Kräuter-Kruste gebacken, auf Rote-Beete-Parpaccio und Blattsalat in nativem	<i>12,90</i> € <i>8,50</i> €
Schafskäse in der Kartoffel-Kräuter-Kruste gebacken, auf Rote-Beete-Parpaccio und Blattsalat in nativem Olivenöl-Balsamico-Pressing (8-15) Salat-Pielfalt in der Schüssel - mit Roastbeef-Scheiben	8,50 € 14,50 €
Schafskäse in der Kartoffel-Kräuter-Kruste gebacken, auf Rote-Beete-Parpaccio und Blattsalat in nativem Olivenöl-Balsamico-Pressing (8-15)	8,50 €

<u>Efälzer Obpezialitäten</u>

Paar grobe Bratwürste mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree	
(2 - 8 - 12 - 22 - A)	12,90 €
2 Leberknödel mit Zwiebelschmelz, Rieslingkraut u. Kartoffelpüree	
(1-8-12-E)	12,50 €
Saumagen mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree (1–8–12–A–B–D)	13,90 €
"Pfälzer Platte" Bratwurst, Leberknödel, Saumagen mit	
Rieslingkraut und Kartoffelpüree (1 – 2 – 8 – 12 – A – B – C – D – E)	15,50 €
Hackbraten - nach Opa Günthers Rezept – mit Zwiebelschmelz,	
Bratkartoffeln und Salat (8 – 12)	16,50 €
Echte hausgemachte "Pälzer Fleeschknepp" mit pikanter	
Meerrettich-Sauce, Petersilien-Kartoffeln und Salat (8 – 12 – 21 – 22)	15,50 €
Das Besondere vom Saumagen	

Lauwarmes Carpaccio an Blattsalat in pikantem Dressing,

dazu servieren wir Majorankartoffeln (1 – 8 – 12 – 15 – 21 – A – B – D)

16,90 €

Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln u. Salat $14,50 \in$ oder als kleine Portion $(1-2-8-12-22)$ $12,50 \in$ "Winzersteak" vom Schweinekamm mit Speck-Zwiebel-Lauch-Gemüse,Bratkartoffeln und Salat $(8-12-22)$ $16,50 \in$ Cordon-bleu (vom Schweinerücken – gefüllt mit saftigem Metzgerschinkenund Gouda) mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Salat $(1-8-22)$ $19,50 \in$ Schweinelende in " Dijoner Senfrahm-Sauce"und hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Marktgemüse $20,90 \in$ oder als kleine Portion $(8-12-22)$ $18,90 \in$ Kotelett vom Sberico-Schwein auf Speckbohnen und mithausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln $(8-12-21)$ $27,90 \in$ Kalbsnierenbraten mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Salat $20,90 \in$
"Winzersteak" vom Schweinekamm mit Speck-Zwiebel-Lauch-Gemüse, Bratkartoffeln und Salat (8 – 12 – 22) 16,50 € Cordon-bleu (vom Schweinerücken – gefüllt mit saftigem Metzgerschinken und Gouda) mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Salat (1 – 8 – 22) 19,50 € Schweinelende in "Dijoner Benfrahm-Bauce" und hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Marktgemüse 20,90 € oder als kleine Portion (8 – 12 – 22) 18,90 € Xotelett vom Sberico-Schwein auf Speckbohnen und mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln (8 – 12 – 21) 27,90 €
Bratkartoffeln und Salat $(8-12-22)$ $16,50 \in$ Cordon-bleu (vom Schweinerücken – gefüllt mit saftigem Metzgerschinken und Gouda) mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Salat $(1-8-22)$ $19,50 \in$ Schweinelende in "Dijoner Senfrahm-Sauce" und hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Marktgemüse $20,90 \in$ oder als kleine Portion $(8-12-22)$ $18,90 \in$ Kotelett vom Sberico-Schwein auf Speckbohnen und mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln $(8-12-21)$ $27,90 \in$
Bratkartoffeln und Salat $(8-12-22)$ $16,50 \in$ Cordon-bleu (vom Schweinerücken – gefüllt mit saftigem Metzgerschinken und Gouda) mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Salat $(1-8-22)$ $19,50 \in$ Schweinelende in "Dijoner Senfrahm-Sauce" und hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Marktgemüse $20,90 \in$ oder als kleine Portion $(8-12-22)$ $18,90 \in$ Kotelett vom Sberico-Schwein auf Speckbohnen und mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln $(8-12-21)$ $27,90 \in$
Cordon-bleu (vom Schweinerücken – gefüllt mit saftigem Metzgerschinken und Gouda) mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Salat (1 – 8 – 22) 19,50 € Schweinelende in " Dijoner Senfrahm-Sauce" und hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Marktgemüse 20,90 € oder als kleine Portion (8 – 12 – 22) 18,90 € **Xotelett vom Sberico-Schwein* auf Speckbohnen und mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln (8 – 12 – 21) 27,90 €
und Gouda) mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Salat $(1-8-22)$ 19,50 ϵ **Schweinelende in "Sijoner Senfrahm-Sauce" und hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Marktgemüse 20,90 ϵ oder als kleine Portion $(8-12-22)$ 18,90 ϵ **Xotelett vom Sberico-Schwein auf Speckbohnen und mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln $(8-12-21)$ 27,90 ϵ
und Gouda) mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Salat $(1-8-22)$ 19,50 ϵ **Schweinelende in "Sijoner Senfrahm-Sauce" und hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Marktgemüse 20,90 ϵ oder als kleine Portion $(8-12-22)$ 18,90 ϵ **Xotelett vom Sberico-Schwein auf Speckbohnen und mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln $(8-12-21)$ 27,90 ϵ
Schweinelende in " Sijoner Senfrahm-Sauce"und hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Marktgemüse $20,90 \in$ oder als kleine Portion $(8-12-22)$ $18,90 \in$ Kotelett vom Sberico-Schwein auf Speckbohnen und mithausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln $(8-12-21)$ $27,90 \in$
und hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Marktgemüse oder als kleine Portion (8 – 12 – 22) 18,90 € **Xotelett vom Sberico-Schwein* auf Speckbohnen und mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln (8 – 12 – 21) 27,90 €
und hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Marktgemüse oder als kleine Portion (8 – 12 – 22) 18,90 € **Xotelett vom Sberico-Schwein* auf Speckbohnen und mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln (8 – 12 – 21) 27,90 €
oder als kleine Portion (8 – 12 – 22) **Xotelett vom Sberico-Schwein* auf Speckbohnen und mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln (8 – 12 – 21) 27,90 €
Xotelett vom Sberico-Schwein auf Speckbohnen und mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln (8 – 12 – 21) 27,90 €
hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln (8 – 12 – 21) 27,90 €
hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln (8 – 12 – 21) 27,90 €
Xalbsnierenbraten mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Salat 20.90 €
Xalbsnierenbraten mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Salat 20.90 €
<i>als kleine Portion</i> (8 – 12 – 21 – 22) 18,90 €
Französische Barberie-Entenbrust - rosa gebraten – auf Pecher-Mignon-Jus
mit rosa Beeren, hausgemachte Kartoffelplätzchen und Salat (8 − 12 − 21 − 22) 25,90 €
Rücken vom Efälzer Weidelamm unter einer Rosmarinkruste,
dazu Balsamico-Honig-Jus, Bratkartoffeln und Speckbohnen (21 -22) 28,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, gebratenen

25,90 €

 $Kartoffelscheiben\ und\ Salat\ (1-2-8-12-22)$



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)	17,90

Kräuterbutter ~ (8 – 12 – 21 – 22)	26,90 €
~wir servieren es Ihnen gern mit Zwiebeln oder hausgemachter	
Rumpsteak vom Jungbullen mit Bratkartoffeln und buntem Salat	

Argentinisches Rumpsteak – American Style – ca. 350 g	
gedünstete Zwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln,	
"spicy" Pfefferrahm-Sauce und Salat	35,90 €
Ladies Cut (8 - 12 - 21 - 22)	32,90 €

"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, Kartoffelgratin 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 €

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

60 €

<u>Für 2 Personen – Dry Aged Porterhouse Steak (21 Tage am Knochen gereift) – auf Vorbestellung – ca. 1300 g</u> · mit verschiedenen Dips, hausgem. Steakbutter, Kartoffelgratin und Salat (8 – 12 – 21 – 22)

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

<u>Das Besondere - Wagyu - auf Vorbestellung -</u> 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 49,50 €

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 Zadano	9
und Salat (1 - 8 - 12 - 22)	17,50 €
Römische Gnocchi nach "Art des Hauses"	
Gebackene Gnocchi mit Gemüse, Büffelmozzarella,	
Basilikim-Resto, Karotten-Ongwer-Oschaum und Osalat	
(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-Zaprika-Mus -	
auf Rilz-Pocktail Comaten-Ragout, Soja-Sauce und	
geriebenem veganem Zarmesan, Salat (1-3-4)	16,50 €
Vegane Hirsepflanzerl 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)	

Aus Neptun's Reich

Lachsmedaillon auf Butternudeln,

Dillschaum und Mandelbroccoli

(1-2-8-9-12) 21,90 \in

Zanderfilet auf Lauch-Rahmgemüse

und Bratkartoffeln (8-9-12) 21,90 €

<u>Beilagen</u>

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