

## Hauptgerichte

Kalbsnieren in Sherry-Senfsoße mit feinen Butternudeln.

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in feiner Butter gebraten.  
mit Pommes frites und bunten Blattsalaten.

Rinderlende " Rossini " mit gebratener Gänsestopfleber, Spätburgundersoße  
Pilze der Saison, Kartoffelkrapfen und bunte Blattsalate

Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit Pfannenzwiebeln.  
Pommes frites und bunten Blattsalaten.

Rumpsteak nach " Art des Hauses " mit einer Meerrettichkruste,  
Pfeffer - Knoblauchsoße, Kartoffelkrapfen und bunte Blattsalate

Schweinelendchen im Kräuter - Pfeffermantel auf frischen Mischpilzen mit Rahmsoße,  
hausgemachte Spätzle und bunten Blattsalaten.

Pfälzer Lammrücken rosa gebraten mit Senf- Kräuterkruste auf Tomaten-Paprikagemüse dazu.  
Thymiansoße, Kartoffelgratin und bunte Blattsalate

Hirschkalbs Nüsschen aus dem Pfälzer Wald mit frischen Mischpilzen, Preiselbeeren.  
hausgemachte Spätzle und bunte Blattsalate

Barbarie Entenbrust mit Ingwerhonig - Sesamkruste auf Rahmwirsing  
frischen Mischpilzen, Portweinssoße Kartoffelkrapfen und bunten Blattsalate

Wildragout mit frischen Pilzen der Saison ,hausgemachte Kartoffelknödel  
und bunte Blattsalate

Unsere besondere Empfehlung für Kenner !!!!

Steak vom American Entrecôte ca. 300 gram mit Fettkern und Kette rosa gebraten.  
mit geschrotetem buntem Pfeffer, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und bunten Blattsalaten.

Die bunten Blattsalate servieren wir Ihnen als Zwischengang vor dem Hauptgang