

Genüsslicher WINTER

APERITIFEMPFEHLUNG

Ein Gläschen WIN WIN
WEISSBURGUNDER Sekt - Brut
Weingut von Winning, Deidesheim
0,1 ltr. - 8 €

VORSPEISEN

BRESAOLA Carpaccio
Italienischer Rinderschinken / Feldsalat in Vierräuber-Essig-Dressing
Gebackener Fenchel / gehobelter Pecorino
16 €

Unsere würzige REH-TERRINE
Sellerie-Sahne-Salat & Sauce Cumberland
15,50 €

Als besondere Spezialität: Französische SARDINEN in Olivenöl
Jahrgang 2018 - ganz klassisch in der Dose serviert. - Blattsalate
18 €

Unser BEIZLACHS
Meerrettich-Panna Cotta / Salatbouquet in Landpartie-Dressing
16,50 €

In Würzbutter gebratene GAMBAS
Thai-Curry & Basmatireis
18 €

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir Ihnen ein kleines Gläschen

2020er GRAUBURGUNDER Auslese
Spätgelesene Trauben - fruchtig - exotisch - pikant - florale Note
Wgt. Gerhard Hauck, Maikammer
5cl = 4,50 €

Unsere SUPPEN

KRAFTBRÜHE vom RINDERTAFELSPITZ

Markklößchen und Gemüseeinlage

8,50 €

STEINPILZ-KASTANIEN-SUPPE

Schinken-Crissini

9 €

Etwas „FRISCHES“ für Zwischendurch

Das hausgemachte

CASSIS-SORBET

mit etwas Johannisbeeren Likör

5 €

Waldhaus KLASSIKER

Unsere KALBSKLOPSE

„Königsberger Art“

Kapernsößchen / Röstzwiebeln / Reis / Salatteller

22 €

Saftiges

RUMPSTEAK rosa gebraten

mit glasierten Zwiebeln **oder** Kräuterbutter

pommes frites / Salatteller

30 €

BARBARIE ENTENBRUST

Rotkraut / Kastaniengemüse / Spätburgunder-Waldhonig-Jus

Semmelknödel

32 €

Zarte

Medaillons vom KALBSFILET

Saisonpilze in Rahm / Knöpfle / Salatteller

34 €



WILD Spezialitäten

Unsere WILD-BOLOGNESE

feine Nudeln / gebratene WACHTELBRÜSTCHEN / gehobelter Parmesan
Salatteller
28 €

In Rotweinsauce geschmorter DAMHIRSCHBRATEN

Wildpreiselbeeren / Knöpfe
Salatteller
28 €

Hausgemachter
WILDGULASCH von Damhirsch & Reh
in Burgundersauce geschmort / Rahmpilze
Semmelknödel / Salatteller
27 €

Medaillons vom heimischen
DAMHIRSCHRÜCKEN
Rotkohl / Kirsch-Pfeffer-Sößchen / Kartoffelgratin
40 €

ROTWEINEMPFEHLUNG zu diesen Gerichten

Rotwein-Cuvée **S.....SPRUNG** trocken – Jahrgang 2018

aus Pfälzer Merlot / Cabernet Sauvignon / Spätburgunder – Wgt. Dr. v. Bassermann-Jorden

Als Flasche	Nr. 927	0,75 ltr.	29 €
Als VIERTEL	Nr. 27	0,25 ltr.	9,80 €
Als „VERSUCHERLE“ das Probierglas	Nr. 827	0,1 ltr.	4,90 €

Es geht auch **FLEISCHLOS**.....

Gebrautes **FILET** vom **LOUP de MER** (Wolfsbarsch)

Risi Pisi / Zitronensößchen

Salatteller

32 €

FILET vom Pfälzerwald **SAIBLING**

Rote Beete-Apfel-Ragout / Meerrettichsößchen

Salzkartoffel / Salatteller

32 €

Pikantes **THAI-GEMÜSE-CURRY**

Basmatireis / Salatteller

19 €

Leckere

SEMMELKNÖDEL

frische Saisonpilze in Rahm / Salatteller

19 €

Die beliebte **REGIONALECKE**

Pfälzer

SAUMAGEN-MEDAILLONS

mit glasierten Zwiebeln auf Rahmsauerkraut angerichtet

Salzkartoffel

18 €

TAFELSPITZ vom Pfälzer Jungbullen

in der eigenen Kraftsuppe gekocht / Essiggurke / Preiselbeeren

Meerrettichsauce / Salzkartoffeln

19,50 €

MATJESFILET "Hausfrauen Art"

ingelegt in Sauerrahm, garniert mit Zwiebel- und Apfelstückchen

Salzkartoffel

16 €

Gerne servieren wir Ihnen einige unserer Hauptgerichte als

KLEINE PORTION

Preis - abzüglich 2,50 € !
