

-SUPPEN-

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz
mit Maultäschchen und Markklößchen
€ 8,-

Spargelkreamsüppchen
mit Limonenöl
€ 9,-

-KLEINE GERICHTE-

Bunte Blatt- und Rohkostsalate ^{2,3)}
mit Ziegenfrischkäse gratiniert, mit Honig und Sesam
€ 16,50

Salat vom Pfälzer Spargel
in Orangen-Basilikum-Vinaigrette, dazu hausgebeizte Lachsforelle
€ 18,50

Gegrillte Jakobsmuscheln
mit Spargel-Perlgraupenrisotto und Krustentierjus
€ 20,50

-VEGETARISCH-

Frische Pappardelle
mit Blattspinat, Pinienkernen,
Frühlingsgemüse und gezupftem Mozzarella
€ 21,50

-KLASSIKER-

Saftiges Rahmgulasch
- vom Bürgermeisterstück-
mit Butterspätzle und Steinchampignoncroûtons
€ 19,50

Cordon bleu vom Jungschwein ^{1,2)}
mit Wacholderschinken in Brezelpanade, Speck-Bratkartoffeln und Blattsalat ^{2,3)}
€ 19,50

"Fleiner Leibgericht"
Medaillons vom Jungschwein an Rieslingrahmsauce mit Maultasche ^{1,2)},
Champignons, Schupfnudeln und Butterspätzle
€ 21,-

-DESSERT-

Heiße Himbeeren mit Rahmvanilleeis
€ 7,50

Geeistes Törtchen von weißer Schokolade
mit Rohrzuckerkruste und Passionsfruchtsoße
€ 9,-

Crème brûlée von Madagascar Vanille
mit frischen Erdbeeren und Limonen-Quarkmousse
€ 11,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

-HAUPTGÄNGE-

Frischer Pfälzer Stangenspargel
mit Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter,
dazu kleine Butterkartoffeln oder feine Kräuterflädle
€ 22,-

dazu wahlweise Schinkenspezialitäten-roh & gekocht-
€ 9,-

kleines Kalbsschnitzel „Wiener Art
€ 12,-

Lachsforellenfilet an Weißburgundervelouté
€ 10,-

Kalbsrahmbraten
mit glacierten Steinchampignons,
buntem Gemüse und Butterspätzle
€ 22,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Butterspätzle und kleinem Salatteller ^{2,3)}
€ 26,-

Zart geschmorte Ochsenbäckle
in Spätburgunderjus, mit Gemüsecaissoulet,
geschmälzten Markklößchen und Butterspätzle
€ 27,-

Rosa gebratene Lammhüfte
mit Kräuter-Frischkäsekruste,
buntes Radieschen-Frülingsgemüse
und Thymian-Kartoffelgratin
€ 28,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
in Brezelpanade mit Preiselbeeren
und Rahmgurken-Kartoffelsalat ^{2,3)}
€ 32,-

- FISCH

Filet von der Lachsforelle
an Weißburgundervelouté,
Frülingsgemüse und Butterkartoffeln
€ 23,-

Filet vom Wolfsbarsch / Loup de Mer
auf gebuttertem Kartoffelpüree
mit Pinienkernspinat und Krustentierjus
€ 29,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

1) mit Nitritpökelsalz

2) Geschmacksverstärker

3) Farbstoff