

# DAS BESTE DER REGION

In Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern und Lieferanten, mit Produkten der Region, nachhaltig produziert.

## VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet mit Rote Bete und Meerrettich

Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Bohnen und Paprika

Lyoner in der Kaisersemmel mit Radieschen und Frühlingszwiebeln als Salat

Pâté-Variation nach bäuerlichen Traditionsrezepten mit eingelegtem Gemüse

Ziegenfrischkäse mit Sauerteig-Brotchips, Rote Bete-Crème (V)

## SALATE

Bohnensalat mit grobem Senf und Bohnenkraut (V+)

Eier-Schnittlauch-Salat (V)

Linsensalat mit Wurzelgemüse (V+)

Winzersalat mit geröstetem Brot, Gurken, Trauben und Winzerkäse (V)

## Vollwert-Brotkiste

## HAUPTGERICHTE

Gebratener Zander auf gebratenen Gartengurken

Saumagen-Würstchen auf Kraut

Rinder-Buglende mit Pfälzer Weinessig, Rosinen und Mandeln

Schweine-Schwenksteaks in Dunkelbier mariniert

Käse-Spinat-Semmelknödel mit Pilzsoße (V)

Hoorische – Kartoffelklöße (V+)

Schales aus rohen Kartoffeln mit Speck und Lauch

Graupen in Gemüse-Rahm (V)

## **DESSERT**

Merziger Viez-Mousse mit Äpfeln und Kräuterstreusel

Dinkel-Streuselboden und Birnen in Elbling mit  
Bienenstich-Haube im Glas

Unsere Wein-Empfehlung:

Weißburgunder trocken, Weingut am Nil, Pfalz  
Kleine Schwarze, Metzger, Pfalz