



Pfalz Pur

Gebratene Saumagenscheibe
mit Specksauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree
€ 15,50

Saumagen-Burger
mit Pommes
€ 13,90

Herren & Damen
(Mehlklopse und Kartoffeln)
mit Speckrahmsauce,
dazu eingekochte Birnen
und Salat
€ 12,90

Hoorische mit weißer Specksoße
dazu einen leckeren Salat
€ 12,90

Lyonerpfanne
Gebratener Lyoner mit Bratkartoffeln
und Salat
€ 14,50

Pfälzer Bratwurst mit Rotkohl und Kartoffelpüree
€ 14,50

Pfälzer Teller
Bratwurst, Saumagen und gebratener Lyoner
Kartoffelpüree und Specksauerkraut
€ 18,50

Vorspeisen

Pfälzische Zwiebelsuppe
mit Brotcroutons und Käse überbacken
€ 5,20

Pfälzische Brezelsuppe
€ 5,50

Gebackener Mozzarella oder Gouda-Sticks
an Salat
€ 8,40



Pastagerichte

Spaghetti Bolognese
€ 12,90

Scharfe Spaghetti aglio olio mit frischen Kräutern
€ 11,90

Salate

Beilagensalat
€ 3,50

Großer gemischter Salat der Saison
€ 12,50

Großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen
€ 15,90

Großer gemischter Salat mit Schnitzelstreifen
€ 16,90

Großer gemischter Salat mit Rinderstreifen
€ 21,90

Großer gemischter Salat gebratenem Lachs und Garnelen
€ 20,90

Salate wahlweise mit Hausdressing oder veganem Essig-Öl Dressing



Hauptspeisen

Gutes vom Fleisch

Rumpsteak natur (200 g) mit Pommes
und Salat
€ 27,90

Schweineschnitzel Wiener Art
mit Pommes
dazu Salat der Saison
€ 17,90

Schnitzel mit Bolognese und Käse überbacken
dazu Spaghetti und Salat
€ 19,90

Medaillontöpfchen
Schweinemedallions im Speckmantel
in Champignon-Rahmsauce mit Käse gratiniert
mit Spätzle und Salat
€ 21,50

Beilagen nach Wahl: Pommes, Kroketten, Spätzle, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree

Auf Wunsch verschiedene Saucen: Rahmsauce, Bolognese
je € 3,00

Alle Speisen auch als Seniorenportion abzüglich € 1,50

Kinderkarte

Schnitzel Wiener Art
mit Pommes
€ 10,50

Rahmschnitzel
mit Pommes
€ 11,50

Hähnchen-Nuggets
mit Pommes
€ 9,50

Spaghetti Bolognese
€ 6,90

Für die kleinen Feinschmecker

Überraschungs-Eisbecher
€ 5,40

Smarties Eisbecher
€ 4,90

Gerne bringt Ihnen unser Service Personal einen
„Räuberteller“



Vegane Hauptspeisen

Fluddeknepp
Gebackene Kartoffelknödel
mit karamellisiertem Spitzkohl
mit Ingwer, Curry und Kokosmilch
€ 15,90

Hausgemachte vegane Frikadellen (Haferflocken, Chiasamen, Gemüse)
auf Grillgemüse
€ 18,50

Veggi-Burger mit Pommes
€ 11,90

Gebratener Spitzkohl
auf Champignons mit glacierten Karotten
€ 12,50



März im „Dehäm“

Vorspeisen

Rote-Bete-Tatar mit Meerrettich,
und Blaubeer-Vinaigrette
€ 10,50

Hauptspeisen

Cordon bleu vom Schwein
Gefüllt mit Gorgonzola
dazu Bratkartoffeln und Salat
€ 23,50

Gebratenes Seelachsfilet
auf Lauch-Tagliatelle
€ 19,90

Vegan

Krautwickel gefüllt mit Gemüse
in einer würzigen Soße
dazu Kartoffeln
€ 17,50

Desserts

Panna Cotta
mit Beeren-Topping
€ 7,50



Desserts

Gemischtes Eis

ohne Sahne € 4,50

mit Sahne € 5,00

Hausgemachte Apfelringe

mit Vanilleeis

garniert mit frischem Obst

€ 8,50

Früchtebecher

Vanilleeis auf frischem Fruchtsalat mit Sahne

€ 6,90

Rostige Ritter

mit Vanillesoße

€ 8,50

Eiskaffee

Kaffee mit Vanilleeis und Sahne

€ 5,80

Affogato

Vanilleeis mit Espresso übergossen

€ 4,20