

# Vorweg und Zwischendurch

Rose vom Räucherlachs mit Kren  
an Salatbukett, dazu ofenfrisches Baguette  
€ 8,50  
\*

Knackfrische bunte Marktsalate der Saison:  
- mit Hausdressing € 4,00  
- mit Hausdressing und gebratenem Poulardenbrüstchen € 9,50  
- mit Hausdressing und gebackenem Saumagenspieß € 9,90  
\*

Drei Reibekuchen  
mit lauwarmer Blutwurst, Sonnenblumenkernen und Apfelspalten  
€ 7,90  
\*

1/2 Dutzend Achatschnecken im Pfännchen  
mit Aiolikräutern, dazu Baguette  
€ 5,20  
\*

Ofenwarmer Schafskäse mit Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Tomaten  
€ 7,80  
\*

Gebackener Camembert mit Preiselbeerbirne und ofenfrischem Baguette  
€ 7,90  
\*

Wurstsalat (mit Phosphat)  
deftig angemacht, garniert mit Ei, dazu Landbrot  
€ 6,50  
\*

Hausmacher Teller  
Griebenwurst, Leberwurst und Schwartenmagen, bunt garniert mit Landbrot  
€ 7,50

## Was zum Löffeln

Tafelspitzsuppe mit Markklößchen und Kräutern  
€ 3,50  
\*

Leberknödelsuppe mit Kräutern  
€ 3,50  
\*

Aufgeschäumtes Knoblauchrahmsüppchen  
mit Croutons und Kräutern  
€ 3,50

<Preise inklusive Bedienung und MwSt>

## *Vom Fisch-Markt*

*Gnocchi und Garnelen in feinem Basilikumrahm*

€ 9,00

\*

*Norweger Lachstranche in Dillsauce auf Wildreis und buntem Gemüse*

€ 12,80

\*

*Zander Filet in Butter gebraten, dazu Kartoffeln und Salatteller*

€ 14,50

\*

*Rotzungenfilet pochiert in Orangen-Ingwersauce mit Wildreis mit Gemüse*

€ 14,80

## *Vom Grill und aus der Pfanne*

*„Wiener Schnitzel“ vom Schweinerücken*

*dazu Pommes frites und Salatteller*

€ 11,80

\*

*Gomser Alpkäsesteak vom Schwein*

*dazu Pommes frites und Salatteller*

€ 12,90

\*

*Schweinemedallions in Morchelrahmsauce*

*dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller*

€ 14,90

\*

*„Poulardenbrüstchen“*

*in Pommery-Honig-Senfsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Gemüse*

€ 14,50

\*

*Mixed Grillspieß „Maître de Hotel“*

*vom Rind, Schwein, Poularde, Würstel und Lamm*

*mit Bratkartoffeln und Salatteller*

€ 14,90

\*

*Angus Rumpsteak:*

*- „Pfälzer Art“ mit Röstzwiebeln und Brot € 15,90*

*- mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller € 19,90*

*- mit Madagaskarpfeffersauce, Kroketten und Salatteller € 20,50*

*<Preise inklusive Bedienung und MwSt>*

# *Süße Köstlichkeiten*

*Gemischtes Eis Vanille, Schokolade und Erdbeere € 2,50  
mit Sahne € 3,00*

★

*Eiskaffee mit 2 Kugeln Cremeeis Vanille und Sahnehäubchen € 3,00*

★

*Nussknacker*

*3 Kugeln Cremeeis Walnuss mit Kernen, Schokosoße und Sahne € 4,00*

★

*Sauerkirschtraum*

*Eiscreme Schokolade, Vanille und Walnuss mit Kirschen und Sahne € 4,00*

★

*Eiscup Mexiko*

*Eiscreme Zitrone, Erdbeere, Vanille mit Ananas, Waffel und Sahne € 4,00*

★

*Sorbet „Schloss Wachenheim“*

*Zitronensorbet mit Pfirsichstücken und Sekt aufgefüllt € 4,00*

★

*Eiscup Mozart*

*Eiscreme Vanille, Schokolade und Walnuss mit Pfirsichstücken,  
Mozartlikör und Sahne € 4,50*

★

*Hausbecher*

*6 Kugeln Eiscreme mit Früchten, Sahne und Gebäck € 6,00*

★

*Marilleneisknödel*

*im Zimtzuckermantel mit Sauerkirschen in Fruchtcoulis,  
verziert mit Sahne € 5,20*

★

*Kaiserschmarrn mit Mandelstücken und Apfelmus € 7,90*

★

*Apfelstrudel mit Cremeeis Vanille und Sahne € 3,60*

★

*Stück Kuchen nach Wahl € 2,40*

★

*Stück Torte nach Wahl € 2,90*

*<Preise inklusive Bedienung und MwSt>*