



# Lieblingslektüre



*Was Feines vorab...*

Crèmesuppe vom Pfälzer Kürbis  
mit gerösteten Körnern und Croûtons  
€ 7,90

Pfälzer Feldsalat mit Eigelbdressing  
und gebratenen Pilzen  
€ 11,50

In Knoblauchbutter  
gebratene Riesengarnelen  
mit Salatbouquet und Baguette  
€ 12,90

Drei knusprige Falafel  
mit Humus und Harissa  
€ 7,90



# Hauptvergnügen

## Der KLASSIKER

Rosa gebratenes Roastbeef  
vom getreidegefütterten Rind (1/4 Kilo)  
mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln  
und knackigem Marktgemüse  
€ 28,50

## VEGANEREI

5 knusprige Falafel mit Humus und Harissa,  
knackigem Marktgemüse aus der Pfanne  
und Feldsalat mit Zitronendressing  
€ 19,00



**EIERNUDELN vom MAIENTALER HOF**

**Breite Bandnudeln ...**

**...mit Steinpilzjus und gebratenen Pilzen**

**Parmesan und geröstetem Buchweizen**

**€ 18,50**

**...mit Haschee vom Pfälzer Rind**

**€ 18,50**

**AUS dem MEER**

**Gebratener Kabeljau mit Pastaperlen,**

**roter Wermutsauce,**

**Spitzkohl und Bete**

**€ 24,00**



*Total lokal*

Beachten Sie unsere TAGESEMPFEHLUNGEN,  
Produkte aus der Region, frisch vom Bauern,  
Pfälzer Gemüse und Wild aus heimischen Wäldern...

mit Liebe zubereitet von *Sebastian Zalger!*

*Süßes von Philipp*

mit stets wechselnden Desserts  
verwöhnt Euch *Philipp Hauser* mit  
Feinem aus der Patisserie