

Vesper-Karte

Für den kleinen Hunger zwischendurch

Unser Lachsbrot ^{4 a,c,g}

Bauernbrot mit feinem Räucherlachs, Zwiebeln
und Ei belegt, dazu gibt's Meerrettich Dip 10,90

Münsterkäse nach Art des Hauses ca. 200g ^{6a,c,g,o,m}

angereichert mit einer Vinaigrette,
dazu Butter und Brot 10,90

Bratkartoffeln mit Münsterkäse überbacken ^{4,5 a,g}

auf Wunsch auch ohne Speck 11,90

Münster Schnitte ^{4,5 a,g,o}

Bauernbrot mit Schwarzwälder Schinken und Münsterkäse überbacken,
dazu Kümmel und Essiggurke 10,90

Rindfleischsalat nach Art des Hauses ^{a,m}

mit Dijon Senf und Brot 11,50

Pfälzer Wurstsalat ^{m,a,c,h}

mit Essiggurken und Paprika, dazu Brot 9,90

Schweizer Wurstsalat ^{6m,a,c,h}

mit Essiggurken, Paprika, Gouda und Brot 10,90

V or speisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Honighäubchen ^{5,6} g,a,e,f,h,i,o	
dazu Feigensenf und Salatbouquet	11,90
Handkäs´ mit Musik g,o	
eingelegter Bauernhandkäse mit Zwiebel und Kümmel, dazu reichen wir Brot und Butter	7,90
Gebratene Garnelen b	
in Knoblauch geschwenkt, dazu unser Baguette	12,50
Weißer Käse ca. 250g g	
Kräuterquark nach Art des Hauses mit Zwiebeln und Brot	7,90

Flam mkuchen-Spezialit äten

Flammkuchen Elsässer Art „der Klassiker“ ^{4,5} a,g	
mit Schwarzwälder Schinken und Lauchzwiebeln	9,00
Flammkuchen „Drei-Käse-Hoch“ ^{4,5} a,g	
mit Schwarzwälder Schinken und 3 Käsesorten	9,90
Flammkuchen mediterran a,g	
mit Schafskäse und Peperoni	9,50
Flammkuchen Italienischer Art ⁴ a,g	
mit Tomaten und Mozzarella	9,50
Flammkuchen Lachs ⁴ a,g	
mit feinem Räucherlachs und Zwiebeln	9,90

Suppen

Können im Sommer auch mal aus sein

Gemüsebrühe frisch vom Sud ^{5,a,c,g,m,f,l}

mit Leberknödel und Flädle 7,90

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{a,c,f,g,l,m}

nach ungarischer Art 8,50

Pfälzer Kartoffelsuppe ^{5,6 a,c,f,g,l,m}

natürlich aus „Pfälzer Grumbeere“, aber nicht vegetarisch,

- klassisch 6,90
- mit feinen Blutwurststreifen 7,50
- mit Räucherlachs-Röschen 8,50

Salate

Schwanensalat ^{c,h}

Blattsalat mit gebratenen Champignons, Ei und gerösteten Kernen 13,90

Salat Hähnchen

bunter Blattsalat mit einer gebratenen Hähnchenbrust in Streifen 14,90

Salat Garnele ^b

bunter Blattsalat mit gebratenen Garnelen 16,90

Salat Rind

bunter Blattsalat mit gebratenen Weiderindstreifen 17,90

Salat Lachs

bunter Blattsalat mit gebratenen Lachswürfeln 17,90

Wählen sie ihr Dressing:

Joghurt-Kräuter ^{6 a,e,f,g,h,l,o} oder Balsamico-Olivenöl ^{5 m,o},

Zu Ihrem Salat reichen wir Brot oder Baguette

Pfälzer Auswahl

2 Scheiben Pfälzer Saumagen ^{4 l, m, a,}

Gegartes Schweinebrät mit Kartoffeln, dazu Sauerkraut und Brot 11,90

1 Paar Pfälzer Leberknödel ^{4 l, m, a,}

Mit Sauerkraut, Specksoße und Brot 11,90

1 Paar Pfälzer Bratwürste ^{4 l, m, a,}

Mit Sauerkraut und Brot 11,90

Der berühmte Pfälzer Teller ^{4 l, m, a,}

1 Scheibe Saumagen, 1 Bratwurst, 1 Leberknödel
mit Specksoße, Sauerkraut und Brot 13,90

Pfälzer Worscht-Grumbeere ^{4 l, m, a,}

Bratkartoffeln mit Blut- und Leberwurst aus der Pfanne 13,90

Unsere Küche ist durchgehend bis 22 Uhr geöffnet

Gutscheine

Immer eine gute Idee

Ein Geschenkgutschein

„by Gallian“

Hauptgänge

Lust auf Fleisch?

Rumpsteak

vom argentinischen Weiderind (250g) 17,50

Hähnchenschnitzel ^{a,c}

in hausgemachter Panade 8,50

Hähnchensteak Natur 8,50

Schnitzel Wiener Art ^{a,g} 8,50

vom Schwein

Fläschknepp ^{4,6} ^{l,m, a,c}

mit ordentlich Meerrettich (3 Stück) 10,90

Cordon Bleu:

- klassisch mit Gouda und Kochschinken ^{a,g} 11,50
- mit Bergkäse und Schwarzwälder Schinken^{4,5} ^{a,g,o} 12,50
- mit Münsterkäse und Kochschinken^{4,5} ^{a,g} 12,50
- mit Schafskäse und Schwarzwälder Schinken ^{4,5} 13,00

Beilagen

Dazu haben Sie die Auswahl an folgenden Beilagen:

Portion Brot extra	0,50
Beilagensalat ⁶ ^{a,e,f,g,h,l,o,m}	4,90
Pommes Frites	3,50
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{4,5} ^o	4,00
Tagliatelle ^a	3,50
Schmorzwiebeln	2,50
Kräuterbutter, hausgemacht ^{2,6} ^{a,g}	2,50

Soßen

Pfefferrahmsoße ^{2,6} ^{a,g}	3,00
Rahmsoße ^{2,6} ^{a,g}	3,00
Jägersoße ^{2,6} ^{a,g}	3,00

A us dem Gewässer

Lachsseite auf der Haut gebraten g,a,

wahlweise mit Zitronen-Velouté oder Dill-Sahnesoße,
dazu Tagliatelle

17,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten a,g,

wahlweise mit Zitronen-Velouté oder Dill-Sahnesoße,
dazu Tagliatelle

15,90

Nudelgerichte

Tagliatelle a,c,g,b

mit Tomaten und Pesto

- mit gegrillten Garnelen
- mit gegrillten Lachswürfeln
- vegetarische Variante

17,50

17,50

12,50

Deftige Schinkennudeln 4,5 a,c,

10,90

Desserts

Das Beste kommt zum Schluss

Kaiserschmarrn a,c,g

mit Rosinen, Puderzucker und Zwetschgenröster

10,90

Apfelfannkuchen wie bei Oma 😊 f,a,c,g,e,h

mit Puderzucker und 1 Kugel Vanilleeis

10,90

Unsere Waffel a,c,e,f,g

- mit Puderzucker
- mit Schlagsahne und 1 Kugel Vanilleeis
- mit Zwetschgenröster
- mit Zwetschgenröster, Schlagsahne
und 1 Kugel Vanilleeis

4,40

6,40

7,40















9,40

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
 2 = Sulfite
 3 = mit Phosphat
 4 = mit Konservierungsstoff
 5 = mit Antioxidationsmittel
 6 = mit Geschmacksverstärker
 7 = geschwefelt
 8 = geschwärzt
 9 = koffeinhaltig
 10 = mit Süßungsmittel
 11 = chininhaltig

Liste der 14 allergenen Stoffe und Erzeugnisse daraus* – mit Beispielen, wo diese enthalten sein können

Diese 14 Allergene sind bei verpackten Produkten in der Zutatenliste hervorzuheben bzw. muss bei offenen Waren die Information über deren Vorhandensein schriftlich oder mündlich gegeben werden.

<p>A Glutenhaltiges Getreide:</p>  <p>Weizen (Dinkel, Khorasan-Weizen), Grünkern, Emmer, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon</p> <p>z.B. verarbeitet in Mehl, Stärke, Grieß, Flocken, Maiz, Keimlingen, Brösel, Couscous, Brot, Gebäck, Keksen, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Saucen, Kartoffelprodukten, Wurst, Fleischersatzprodukten, Desserts, Eiscremen</p>	<p>B Krebstiere</p>  <p>z.B. Krebse, Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten</p> <p>z.B. verarbeitet in Salaten, Suppen, Saucen, in spanischen, französischen und asiatischen Saucen oder Speisen</p>	<p>C Eier</p>  <p>z.B. verarbeitet in Teigwaren, Kuchen, panierten Speisen, Palatschinken, Fritatten, Cremes, Faschierten Braten, Pasteten, Quiche, Mayonnaise Saucen, Desserts, Eis</p>	<p>D Fisch</p>  <p>alle Fischarten</p> <p>z.B. verarbeitet in Aufstrichen, Suppen, Würzpasten, Fertigsalaten, in asiatischen Saucen</p>	<p>E Erdnüsse</p>  <p>z.B. verarbeitet in Erdnussbutter, Müsli, Snacks mit Erdnussöl, oder -mehl, Aufstrichen, Kuchen, Desserts, Gebäck, Süßigkeiten, Schokolade, vorfrittierten Produkten wie Pommes, Bratlingen, in asiatischen Saucen oder Speisen</p>	<p>F Sojabohnen</p>  <p>z.B. verarbeitet in Tofu, Sojamehl, -sauce, -paste, Miso, Saucen, Schokolade, Keksen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Müsli, Backwaren, Fertiggerichten, in asiatischen und vegetarischen Speisen</p>	<p>G Milch inklusive Laktose</p>  <p>z.B. verarbeitet in Käse, Joghurt, Topfen, Aufstrichen, Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Keksen, panierten Nahrungsmitteln, Fleischwaren, (ev Grammeln) Wurstwaren, Kakao, Müsli, Frühstücksflocken, Konfekt, Dressings, Marinaden, Schokolade, Nougatcreme, Karamell, Cremesuppen, Saucen, Salaten, Aufläufen, Krokettchen, Kartoffelpüree, Desserts, Dressings, Marinaden</p>
<p>H Schalenfrüchte:</p>  <p>Mandeln, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-, Queenslandnüsse</p> <p>z.B. verarbeitet in Brot, Gebäck, Keksen, Müsli, Marzipan, Müsliriegel, Nougatcreme, Schokolade, Salaten, Käse (Nusscamembert), Wurst, Joghurt, Aufstrichen, Dressings, Pesto, Desserts, Likör, aromatisiertem Kaffee</p>	<p>L Sellerie</p>  <p>Knolle und Stauede</p> <p>z.B. verarbeitet in Suppengrün, Suppenwürfeln, Suppen, Saucen, Kräuterkäse, Mayonnaise, Wurst-, Fleischerzeugnissen, Fertiggerichten, Salaten, Marinaden, Gewürzmischungen, Kräutersalz</p>	<p>M Senf</p>  <p>z.B. verarbeitet in Senfpulver, Suppen, Saucen, Dressings, Salaten, Essiggurken, Mayonnaise, eingelegtem Gemüse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnissen</p>	<p>N Sesamsamen</p>  <p>z.B. verarbeitet in Sesampaste, -öl, Brot, Knäckebröt, Gebäck, Müsliriegel, Salaten, Marinaden, Saucen, Desserts, Falafel, Hummus, in orientalischen und vegetarischen Speisen</p>	<p>O Schwefeldioxid und Sulfite</p>  <p>in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l vorhandenes SO₂</p> <p>z.B. in Wein, Most, als Konservierungsmittel in Trockenfrüchten, Fruchtzubereitungen, Müsli, Sauerkraut</p>	<p>P Lupinen</p>  <p>z.B. verarbeitet in Lupinenmehl, Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Würsten, Gewürzen, Aufstrichen, Desserts, Süßspeisen</p>	<p>R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische</p>  <p>z.B. verarbeitet in Salaten, Saucen, Suppen, Würzmischungen und -pasten</p>

Bei Verarbeitung und Verwendung von zugekauften Zutaten oder Produkten sind deren Zutatenliste oder Spezifikation genau zu beachten!

* gemäß EU Verbraucherinformationsverordnung Nr. 1169/2011, Anhang II