

Vesper-Karte

Für den kleinen Hunger zwischendurch

Münsterkäse nach Art des Hauses ca. 200g ⁶ _{a,c,g,o,m} angereichert mit einer Vinaigrette, dazu Butter und Baguette	12,90
Bratkartoffeln mit Münsterkäse überbacken ^{4,5} _{a,g} auf Wunsch auch ohne Speck <i>oder vegetarisch</i>	14,90
Rindfleischsalat nach Art des Hauses _{a,m} mit Dijon Senf und Baguette	13,90
Pfälzer Wurstsalat _{m,a,c,h} mit Essiggurken und Paprika und Baguette	12,90
Schweizer Wurstsalat ⁶ _{m,a,c,h} mit Essiggurken, Paprika, Käse und Baguette	13,90
Vegane Bratkartoffeln Kartoffel und Gemüse der Saison gebraten, verfeinert mit Tomatensoße dazu Blattsalat	16,90
Münsterbrot ^{4,5} _{a,g,o} Bauernbrot mit Schwarzwälder Schinken und Münsterkäse überbacken, dazu Kümmel und Essiggurke	12,90

Gutscheine

Immer eine gute Idee

Ein Geschenkgutschein

„by Gallian“

Gratinierter Ziegenkäse mit Honighäubchen ^{5,6} _{g,a,,f,h,l,O} **auch vegetarisch**
dazu Feigensenf und Salatbouquet, dazu unser Baguette 13,90

Handkäs´ mit Musik _{g,o} **auch vegetarisch**
eingelegter Bauernhandkäse mit Zwiebeln und Kümmel,
dazu reichen wir Baguette und Butter 8,90

Weißer Käse ca. 250g _g **auch vegetarisch**
Kräuterquark nach Art des Hauses mit Zwiebeln und Baguette 8,90

Flammkuchen-Spezialitäten

Flammkuchen Elsässer Art „der Klassiker“ ^{4,5} _{a,g}
mit Speck und Lauchzwiebeln 10,90

Flammkuchen „Drei-Käse-Hoch“ ^{4,5} _{a,g}
mit Speck und 3 Käsesorten und Lauchzwiebeln 11,90

Flammkuchen mediterran _{a,g} **auch vegetarisch**
mit 100 % Schafskäse, Peperoni und Lauchzwiebeln 11,90

Flammkuchen Lachs ⁴ _{a,g} **auch vegetarisch**
mit feinem Räucherlachs und Lauchzwiebeln 11,90

Flammkuchen auf süße Art ⁴ _{a,g} **auch vegetarisch**
mit Apfelringen und Zimt 11,90

Können im Sommer auch mal aus sein

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

mit Leberknödel und Flädle ⁵_{a,m,l} 7,90

mit veganen Maultaschen _{a,m,l} 7,90

Handkäs - Suppe _{a,c,f,g,l,m}

nach Art des Hauses 8,50

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

natürlich aus „Pfälzer Grumbeere“

- vegan 7,90
- mit feinen Blutwurststreifen 8,50

Salate

Schwanensalat _{c,h}

Blattsalat mit gebratenen Champignons, Ei und gerösteten Kernen 15,50

Salat mit veganen Maultaschen _{a,m,l}

bunter Blattsalat mit gebratenen veganen Maultaschen 16,50

Salat Rind

bunter Blattsalat mit gebratenen Weiderindstreifen 18,90

Salat Lachs ca 200 gr.

bunter Blattsalat mit gebratenen Lachswürfeln 20,90

Wählen Sie Ihr Dressing

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

Zu Ihren Suppen und Salaten reichen wir Baguette

Pfälzer wahl

2 Scheiben Pfälzer Saumagen ⁴ l,m, a, gegartes Schweinebrät mit Kartoffeln dazu Sauerkraut (die Kartoffeln sind im Brät und <u>keine Beilage</u> zum Gericht)	12,90
1 Paar Pfälzer Leberknödel ⁴ l,m, a, mit Sauerkraut mit Specksoße	12,90
1 Paar Pfälzer Bratwürste ⁴ l,m, a, mit Sauerkraut	12,90
Der berühmte „Pfälzer Teller“ ⁴ l,m, a, 1 Scheibe Saumagen, 1 Bratwurst, 1 Leberknödel mit Specksoße und Sauerkraut	15,90
Pfälzer Worscht-Grumbeere ⁴ l,m, a, Bratkartoffeln vermennt mit Blut- und Leberwurst in der Pfanne	14,90
Pfälzer Zwiebelfleisch l,m, a, mit hausgemachtem Tsatsiki und Baguette	13,90
Unsere Schwanen Vesperplatte ,m, a,g,l mit Hausmacher Wurst , Käse , Butter und Krustenbrot	15,90

**Unsere Küche ist durchgehend bis ca. 22 Uhr
geöffnet**

Gutscheine

Immer eine gute Idee

Ein Geschenkgutschein

„by Gallian“

Lust auf Fleisch

Rumpsteak

vom argentinischen Weiderind (250g) 18,90

Schnitzel Wiener Art a,c

vom Schwein

12,90

Fläschknepp ^{4,6} l,m,a,c,g

mit ordentlich Meerrettich (3 Stück)

11,90

Cordon Bleu:

- klassisch mit Gouda und Kochschinken a,c 14,90
- mit Bergkäse und Schwarzwälder Schinken^{4,5} a,c,o 15,90
- mit Münsterkäse und Kochschinken^{4,5} a,c 15,90

Beilagen

Dazu haben Sie die Auswahl an folgenden Beilagen:

Portion Baguette	1,90
Portion Krustenbrot	1,90
Unser Krustenbrot <u>zum Mitnehmen</u>	5,90
Blattsalat ⁶ a,e,f,g,h,l,o,m	3,90
Bunter Beilagensalat ⁶ a,e,f,g,h,l,o,m	5,50
Pommes Frites	3,90
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{4,5} o	4,50
Tagliatelle a	4,50
Schmorzwiebeln	3,80
Kräuterbutter, hausgemacht ^{2,6} a,g	3,50
Portion Senf, Ketchup, Majo, je	0,80

Soßen

Pfefferrahmsoße ^{2,6} a,g	3,90
Rahmsoße ^{2,6} a,g	3,90
Jägersoße ^{2,6} a,g	3,90
Specksoße ^{2,6} a,g	3,90

Aus dem Gewässer

Lachsseite auf der Haut gebraten g,a

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

23,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten a,g

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

23,90

Nudelgerichte

Tagliatelle a,c,g,b

auf frischem Gemüse mit Parmesan

- mit gegrillten Lachswürfeln
- **vegetarische Variante**

22,50

16,90

Desserts

Das Beste kommt zum Schluss

Kaiserschmarrn a,c,g

mit Rosinen, Puderzucker und Zwetschgenröster

13,90

Apfelpfannkuchen wie bei Oma ☺ f,a,c,g,e,h

mit Puderzucker und 1 Kugel Vanilleeis

13,90

Heißkalte Liebe

Vanilleeis in Liaison mit heißen Waldfrüchten,
serviert mit Schlagsahne f,g,h

9,50

Unsere Waffel a,c,e,f,g

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

5,90

7,90

8,90

10,90

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><i>z.B. verarbeitet in Mehl, Stärke, Grieß, Flocken, Malz, Keimlingen, Brösel, Couscous, Brot, Gebäck, Keksen, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Saucen, Kartoffelprodukten, Wurst, Fleischersatzprodukten, Desserts, Eiscremen</i></p>	<p>B Krebstiere</p>  <p>z.B. Krebse, Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Salaten, Suppen, Saucen, in spanischen, französischen und asiatischen Saucen oder Speisen</i></p>	<p>C Eier</p>  <p>z.B. verarbeitet in Teigwaren, Kuchen, panierten Speisen, Palatschinken, Frittaten, Cremes, Faschierten Braten, Pasteten, Quiche, Mayonnaise Saucen, Desserts, Eis</p>	<p>D Fisch</p>  <p>alle Fischarten</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Aufstrichen, Suppen, Würzpasten, Fertigsalaten, in asiatischen Saucen</i></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, Schokolade, Nougatcreme, Karamell, Cremesuppen, Saucen, Salaten, Aufläufen, Kroketten, Kartoffelpüree, Desserts, Dressings, Marinaden</p>
<p>H Schalenfrüchte:</p>  <p>Mandeln, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-, Queenslandnüsse</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Brot, Gebäck, Keksen, Müsli, Marzipan, Müsliriegel, Nougatcreme, Schokolade, Salaten, Käse (Nusscombent), Wurst, Joghurt, Aufstrichen, Dressings, Pesto, Desserts, Likör, aromatisiertem Kaffee</i></p>	<p>L Sellerie</p>  <p>Knolle und Stauden</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Suppengrün, Suppenwürfeln, Suppen, Saucen, Kräuterkäse, Mayonnaise, Wurst-, Fleischerzeugnissen, Fertiggerichten, Salaten, Marinaden, Gewürzmischungen, Kräutersalz</i></p>	<p>M Senf</p>  <p>z.B. verarbeitet in Senfpulver, Suppen, Saucen, Dressings, Salaten, Essiggurkerl, Mayonnaise, eingelegtem Gemüse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnissen</p>	<p>N Sesamsamen</p>  <p>z.B. verarbeitet in Sesampaste, -öl, Brot, Knäckebröt, Gebäck, Müsliriegel, Salaten, Marinaden, 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