

Speisekarte

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen (2)	7,90 €
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat (3,4,6)	15,90 €
Flammkuchen „Elsässer Art“ (ab 18:00-21:00Uhr) mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (5)	13,90 €
„Veggie Salat“ bunte Blattsalate Balsamico-Dressing mit mediterranem Gemüse und Cocktailltomaten (3,4,6)	15,90 €
„MaRuBa Salat“ bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing mit gebratenen Rinderstreifen, mediterranem Gemüse, Cocktailltomaten und frischem Parmesan (3,4,6)	18,90 €
Haus Burger vom Rind mit hausgemachter Hamburgersauce, Chesterkäse, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten und Gurken (4)	15,90 €
Pfälzer Leberknödel mit einer Zwiebel-Specksauce auf Weinkraut und Kartoffelpüree	17,90 €
Pfälzer Saumagen auf Weinkraut mit Kartoffelpüree (1,5)	18,90 €
Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Preiselbeeren (5)	20,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat (3,4,6)	16,50 €
Jäger-Schnitzel mit Champignonrahm, Spätzle und Salat (2,3,4,6)	18,50 €

Hähnchenbrustfilet

auf Champignonrahmsauce und Spätzle (2)

19,90 €

Rumpsteak vom südamerikanischen Black Angus Rind
mit Schmorzwiebeln oder
Kräuterbutter und Bratkartoffeln

28,90 €

**Möchten sie frischen Fisch?
Fragen sie nach unserer Empfehlungskarte!**

Nur für unsere kleinen Gäste.....

Kinder-Nudeln mit Tomatensauce

8,50 €

Kinder-Schnitzel mit Pommes

10,50 €

Zum süßen Finale...

Gemischtes Eis (1,4)

5,70 €

Gemischtes Eis mit Sahne (1,4)

6,90 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern dazu

Vanilleeis und Orangenragout (1,4)

10,90 €

Jede Änderung gegen 1,- € Aufpreis Zusatzstoffe und Allergene Inhalte:

- 1. Konservierungsstoffe
- 2. Geschmacksverstärker
- 3. Antioxidationsmittel
- 4. Farbstoff
- 5. Phosphat
- 6. Süßungsmittel
- 7. Koffeinhaltig
- 8. Chininhaltig
- 9. Geschwärzt
- 10. Phenylalaninquelle
- 10.1. Gewachst
- 10.2. Taurin

- 11. Glutenhaltig (Getreide 1, Weizen 2, Roggen 3, Gerste 4, Hafer 5, Dinkel 6, Kamut 7)
- 12. Krebstiere
- 13. Eier
- 14. Fisch
- 15. Nüsse (Erdnüsse 1, Mandel 2, Haselnuss 3, Walnuss 4, Cashewkerne 5, Krokant 6)
- 16. Soja
- 17. Milchprodukte
- 18. Sellerie
- 19. Senf
- 20. Sesam
- 21. Weichtiere (Tintenfisch 1, Muscheln 2, Austern 3, Schnecken 4)
- 22. Lupinen
- 23. Schwefeldioxide und Sulfite