

## Vesper-Karte

### *Für den kleinen Hunger zwischendurch*

**Unser Lachsbrot** <sup>4 a,c,g</sup>

Bauernbrot mit feinem Räucherlachs, Zwiebeln  
und Ei belegt, dazu gibt's Meerrettich Dip 9,90

**Münsterkäse nach Art des Hauses ca. 200g** <sup>6 a,c,g,o,m</sup>

angereichert mit einer Vinaigrette,  
dazu Butter und Brot 9,90

**Bratkartoffeln mit Münsterkäse überbacken** <sup>4,5 a,g</sup>

auf Wunsch auch ohne Speck 9,90

**Münster Schnitte** <sup>4,5 a,g,o</sup>

Bauernbrot mit Schwarzwälder Schinken und Münsterkäse überbacken,  
dazu Kümmel und Essiggurke 9,50

**Rindfleischsalat nach Art des Hauses** <sup>a,m</sup>

mit Dijon Senf und Brot 10,50

**Pfälzer Wurstsalat** <sup>m,a,c,h</sup>

mit Essiggurken und Paprika, dazu Brot 9,90

**Schweizer Wurstsalat** <sup>6 m,a,c,h</sup>

mit Essiggurken, Paprika, Gouda und Brot 10,90

## *Vor speisen*

<b>Gratinierter Ziegenkäse mit Honighäubchen</b> <sup>5,6</sup> g,a,e,f,h,l,o	
dazu Feigensenf und Salatbouquet	11,-
<b>Handkäs mit Musik</b> <sup>g,o</sup>	
ingelegter Bauernhandkäse mit Zwiebel und Kümmel, dazu reichen wir Brot und Butter	6,60
<b>Gebratene Garnelen</b> <sup>b</sup>	
in Knoblauch geschwenkt, dazu unser Baguette	11,50
<b>Weißer Käse ca. 250g</b> <sup>g</sup>	
Kräuterquark nach Art des Hauses mit Zwiebeln und Brot	7,50

## *Flammkuchen-Spezialit äten*

<b>Flammkuchen Elsässer Art „der Klassiker“</b> <sup>4,5</sup> a,g	
mit Schwarzwälder Schinken und Lauchzwiebeln	8,-
<b>Flammkuchen „Drei-Käse-Hoch“</b> <sup>4,5</sup> a,g	
mit Schwarzwälder Schinken und 3 Käsesorten	8,50
<b>Flammkuchen mediterran</b> <sup>a,g</sup>	
mit Schafskäse und Peperoni	8,50
<b>Flammkuchen Lachs</b> <sup>4</sup> a,g	
mit feinem Räucherlachs und Zwiebeln	9,-
<b>Flammkuchen Italienische Art</b> <sup>4</sup> a,g	
mit Tomaten und Mozzarella	9,-

## Suppen

**Können im Sommer auch mal aus sein**

<b>Gemüsebrühe frisch vom Sud</b> <sup>5</sup> <sub>a,c,g,m,f,l</sub>	
mit Leberknödel und Flädle	7,50
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> <sub>a,c,f,g,l,m</sub>	
nach ungarischer Art	8,50
<b>Pfälzer Kartoffelsuppe</b> <sup>5,6</sup> <sub>a,c,f,g,l,m</sub>	
natürlich aus „Pfälzer Grumbeere“, aber nicht vegetarisch,	
• mit feinen Blutwurststreifen	7,50
• mit Räucherlachs Röschen	7,50
• klassisch	6,50

## Salate

<b>Schwanensalat</b> <sub>c,h</sub>	
Blattsalat mit gebratenen Champignons, Ei und gerösteten Kernen	12,90
<b>Salat Hähnchen</b>	
bunter Blattsalat mit einer gebratenen Hähnchenbrust in Streifen	14,90
<b>Salat Garnele</b> <sub>b</sub>	
bunter Blattsalat mit gebratenen Garnelen	16,90
<b>Salat Rind</b>	
bunter Blattsalat mit gebratenen Weiderindstreifen	16,90
<b>Salat Lachs</b>	
bunter Blattsalat mit gebratenen Lachswürfeln	16,90

### Wählen sie ihr Dressing:

Joghurt-Kräuter <sup>6</sup><sub>a,e,f,g,h,l,o</sub> oder Balsamico-Olivenöl <sup>5</sup><sub>m,o</sub>,

**Zu Ihrem Salat reichen wir Brot oder Baguette**

## *Pfälzer Auswahl*

**Pfälzer Saumagen** <sup>4 l,m, a,</sup>

2 Scheiben gegrillter Saumagen mit Sauerkraut und Brot 11,50

**Pfälzer Leberknödel** <sup>4 l,m, a,</sup>

2 Leberknödel mit Sauerkraut, Specksoße und Brot 11,50

**Pfälzer Bratwurst** <sup>4 l,m, a,</sup>

2 gegrillte Bratwürste mit Sauerkraut und Brot 11,50

**Pfälzer Teller** <sup>4 l,m, a,</sup>

alles in einem vereint mit Sauerkraut und Specksoße 13,50

**Pfälzer Worscht-Grumbeere** <sup>4 l,m, a,</sup>

Bratkartoffeln mit Leberwurst und Blutwurst 13,50

**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 <sup>a,c</sup>

in hausgemachter Panade 8,50

#### Hähnchensteak Natur

8,50

#### Schnitzel Wiener Art <sup>a,g</sup>

vom Schwein 8,50

#### Fläschknepp <sup>4,6</sup> <sup>l,m, a,c</sup>

mit ordentlich Meerrettich 9,90

#### Cordon Bleu:

- klassisch mit Gouda und Kochschinken <sup>a,g</sup> 11,50
- mit Bergkäse und Schwarzwälder Schinken<sup>4,5</sup> <sup>a,g,o</sup> 12,50
- mit Münsterkäse und Kochschinken<sup>4,5</sup> <sup>a,g</sup> 12,50
- mit Schafskäse und Schwarzwälder Schinken <sup>4,5</sup> 13,00

## Beilagen

Dazu haben Sie die Auswahl an folgenden Beilagen:

Beilagensalat <sup>6</sup> <sup>a,e,f,g,h,l,o,m</sup>	4,90
Pommes Frites	3,50
Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln <sup>4,5</sup> <sup>o</sup>	4,00
Kartoffelecken	3,50
Tagliatelle <sup>a</sup>	3,50
Schmorzwiebeln	2,00
Kräuterbutter <sup>2,6</sup> <sup>a,g</sup>	2,00

## Soßen

Pfefferrahmsoße <sup>2,6</sup> <sup>a,g</sup>	2,50
Rahmsoße <sup>2,6</sup> <sup>a,g</sup>	2,50
Jägersoße <sup>2,6</sup> <sup>a,g</sup>	2,50

## *Aus dem Gewässer*

<b>Lachsseite auf der Haut gebraten</b> <small>g,a,</small> an Zitronen-Velouté und Tagliatelle	16,90
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b> <small>a,g,</small> mit Dill-Sahnesoße und Tagliatelle	14,90

## *Nudelgerichte*

<b>Tagliatelle</b> <small>a,c,g,b</small> mit Tomaten und Pesto	
• mit gegrillten Garnelen	16,90
• mit gegrillten Lachswürfeln	16,90
• vegetarische Variante	10,90
<b>Deftige Schinkennudeln</b> <small>4,5 a,c,</small>	10,50

## *Desserts*

### *Das Beste kommt zum Schluss*















<b>Kaiserschmarrn</b> <small>a,c,g</small> mit Rosinen, Puderzucker und Zwetschgenröster	8,90
<b>Apfelfannkuchen wie bei Oma</b> <small>f,a,c,g,e,h</small> mit Puderzucker und 2 Kugeln Vanilleeis	8,90
<b>Unsere Waffel</b> <small>a,c,g</small> mit Zwetschgenröster	6,60

## 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><b>A Glutenhaltiges Getreide:</b></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>B Krebstiere</b></p>  <p><i>z.B. Krebse, Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten</i></p> <p><i>z.B. verarbeitet in Salaten, Suppen, Saucen, in spanischen, französischen und asiatischen Saucen oder Speisen</i></p>	<p><b>C Eier</b></p>  <p><i>z.B. verarbeitet in Teigwaren, Kuchen, panierten Speisen, Palatschinken, Frittaten, Cremes, Faschierten Braten, Pasteten, Quiche, Mayonnaise Saucen, Desserts, Eis</i></p>	<p><b>D Fisch</b></p>  <p><i>alle Fischarten</i></p> <p><i>z.B. verarbeitet in Aufstrichen, Suppen, Würzpasten, Fertigsalaten, in asiatischen Saucen</i></p>	<p><b>E Erdnüsse</b></p>  <p><i>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</i></p>	<p><b>F Sojabohnen</b></p>  <p><i>z.B. verarbeitet in Toju, Sojamehl, -sauce, -paste, Miso, Saucen, Schokolade, Keksen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Müsli, Backwaren, Fertiggerichten, in asiatischen und vegetarischen Speisen</i></p>	<p><b>G Milch inklusive Laktose</b></p>  <p><i>z.B. verarbeitet in Käse, Joghurt, Tapfen, 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</i></p>
<p><b>H Schalenfrüchte:</b></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 (Nusskernembert), Wurst, Joghurt, Aufstrichen, Dressings, Pesto, Desserts, Likör, aromatisiertem Kaffee</i></p>	<p><b>L Sellerie</b></p>  <p>Knolle und Staupe</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Suppengrün, Suppenwürfeln, Suppen, Saucen, Kräuterkäse, Mayonnaise, Wurst-, Fleischerzeugnissen, Fertiggerichten, Salaten, Marinaden, Gewürzmischungen, Kräutersalz</i></p>	<p><b>M Senf</b></p>  <p><i>z.B. verarbeitet in Senfpulver, Suppen, Saucen, Dressings, Salaten, Essiggurken, Mayonnaise, eingelegtem Gemüse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnissen</i></p>	<p><b>N Sesamsamen</b></p>  <p><i>z.B. verarbeitet in Sesampaste, -öl, Brot, Knäckebrat, Gebäck, Müsliriegel, Salaten, Marinaden, Saucen, Desserts, Falafel, Hummus, in orientalischen und vegetarischen Speisen</i></p>	<p><b>O Schwefeldioxid und Sulfite</b></p>  <p>in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l vorhandenes SO<sub>2</sub></p> <p><i>z.B. in Wein, Most, als Konservierungsmittel in Trockenfrüchten, Fruchtzubereitungen, Müsli, Sauerkraut</i></p>	<p><b>P Lupinen</b></p>  <p><i>z.B. verarbeitet in Lupinenmehl, Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Würsten, Gewürzen, Aufstrichen, Desserts, Süßspeisen</i></p>	<p><b>R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische</b></p>  <p><i>z.B. verarbeitet in Salaten, Saucen, Suppen, Würzmischungen und -pasten</i></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