

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 12,50

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

angereichert mit einer Vinaigrette,
dazu Butter und Brot 12,90

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

auf Wunsch auch ohne Speck 12,90

Münsterbrot ^{4,5 a,g,o}

Bauernbrot mit Schwarzwälder Schinken und Münsterkäse überbacken,
dazu Kümmel und Essiggurke 12,90

Rindfleischsalat nach Art des Hauses ^{a,m}

mit Dijon Senf und Brot 12,90

Pfälzer Wurstsalat ^{m,a,c,h}

mit Essiggurken und Paprika, dazu Brot 11,90

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

mit Essiggurken, Paprika, Käse und Brot 12,90

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Honighäubchen ^{5,6} _{g,a,e,f,h,i,o}	
dazu Feigensenf und Salatbouquet, dazu unser Baguette	12,90
Handkäs´ mit Musik _{g,o}	
eingelegter Bauernhandkäse mit Zwiebeln und Kümmel, dazu reichen wir Brot und Butter	8,90
Gebratene Garnelen _b	
in Knoblauch geschwenkt, dazu unser Baguette	13,50
Weißer Käse ca. 250g _g	
Kräuterquark nach Art des Hauses mit Zwiebeln und Brot	8,40

Flammkuchen-Spezialitäten

Flammkuchen Elsässer Art „der Klassiker“ ^{4,5} _{a,g}	
mit Schwarzwälder Schinken und Lauchzwiebeln	9,50
Flammkuchen „Drei-Käse-Hoch“ ^{4,5} _{a,g}	
mit Schwarzwälder Schinken und 3 Käsesorten	9,90
Flammkuchen mediterran _{a,g}	
mit Schafskäse und Peperoni	9,90
Flammkuchen Lachs ⁴ _{a,g}	
mit feinem Räucherlachs und Zwiebeln	9,90
Flammkuchen auf süße Art ⁴ _{a,g}	
mit Apfelringen und Zimt	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 14,50

Salat Hähnchen

bunter Blattsalat mit einer gebratenen Hähnchenbrust in Streifen 15,90

Salat Garnele ^b

bunter Blattsalat mit gebratenen Garnelen 17,90

Salat Rind

bunter Blattsalat mit gebratenen Weiderindstreifen 18,90

Salat Lachs

bunter Blattsalat mit gebratenen Lachswürfeln 18,90

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	12,90
1 Paar Pfälzer Leberknödel ^{4 l,m, a,} mit Sauerkraut, Specksoße und Brot	12,90
1 Paar Pfälzer Bratwürste ^{4 l,m, a,} mit Sauerkraut und Brot	12,90
Der berühmte „Pfälzer Teller“ ^{4 l,m, a,} 1 Scheibe Saumagen, 1 Bratwurst, 1 Leberknödel mit Specksoße, Sauerkraut und Brot	14,90
Pfälzer Worscht-Grumbeere ^{4 l,m, a,} Bratkartoffeln mit Blut- und Leberwurst aus der Pfanne	14,90

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) 18,50

Hähnchenschnitzel ^{a,c}

in hausgemachter Panade 10,50

Hähnchensteak Natur

10,50

Schnitzel Wiener Art ^{a,g}

vom Schwein 10,50

Fläschknepp ^{4,6} ^{l,m, a,c}

mit ordentlich Meerrettich (3 Stück) 11,50

Cordon Bleu:

- klassisch mit Gouda und Kochschinken ^{a,g} 12,90
- mit Bergkäse und Schwarzwälder Schinken^{4,5} ^{a,g,o} 13,90
- mit Münsterkäse und Kochschinken^{4,5} ^{a,g} 13,90
- mit Schafskäse und Schwarzwälder Schinken ^{4,5} 14,50

Beilagen

Dazu haben Sie die Auswahl an folgenden Beilagen:

Portion Brot extra	1,00
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	2,80
Kräuterbutter, hausgemacht ^{2,6} ^{a,g}	2,80

Soßen

Pfefferrahmsoße ^{2,6} ^{a,g}	3,40
Rahmsoße ^{2,6} ^{a,g}	3,40
Jägersoße ^{2,6} ^{a,g}	3,40

Aus dem Gewässer

Lachsseite auf der Haut gebraten g,a,

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

18,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten a,g,

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

17,90

Nudelgerichte

Tagliatelle a,c,g,b

mit Tomaten und Pesto

- mit gegrillten Garnelen 18,50
- mit gegrillten Lachswürfeln 18,50
- vegetarische Variante 13,90

Deftige Schinkennudeln 4,5 a,c,

12,50

Desserts

Das Beste kommt zum Schluss

Kaiserschmarrn a,c,g

mit Rosinen, Puderzucker und Zwetschgenröster

11,50

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

mit Puderzucker und 1 Kugel Vanilleeis

11,50

Heißkalte Liebe

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

8,50

Unsere Waffel a,c,e,f,g

- mit Puderzucker 4,90
- mit Schlagsahne und 1 Kugel Vanilleeis 6,80
- mit Zwetschgenröster 8,20
- mit Zwetschgenröster, Schlagsahne
und 1 Kugel Vanilleeis 9,80

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, Malz, 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, Schokolade, Nougatcreme, Karamell, Cremesuppen, Saucen, Salaten, Aufläufen, Kroketteen, 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 Staupe</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, Mast, 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