

Vesper-Karte

Für den kleinen Hunger zwischendurch

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	14,90
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	13,90
Pfälzer Wurstsalat ^{m,a,c,h} mit Essiggurken und Paprika, dazu Brot	12,90
Schweizer Wurstsalat ^{6m,a,c,h} mit Essiggurken, Paprika, Käse und Brot	13,90

Gutscheine

Immer eine gute Idee

Ein Geschenkgutschein

„by Gallian“

Gratinierter Ziegenkäse mit Honighäubchen ^{5,6} _{g,a,e,f,h,l,o}

dazu Feigensenf und Salatbouquet, dazu unser Baguette 13,50

Handkäs´ mit Musik _{g,o}

eingelegter Bauernhandkäse mit Zwiebeln und Kümmel,
dazu reichen wir Brot und Butter 8,90

Weißer Käse ca. 250g _g

Kräuterquark nach Art des Hauses mit Zwiebeln und Brot 8,90

Flammkuchen-Spezialitäten

Flammkuchen Elsässer Art „der Klassiker“ ^{4,5} _{a,g}

mit Schwarzwälder Schinken und Lauchzwiebeln 9,90

Flammkuchen „Drei-Käse-Hoch“ ^{4,5} _{a,g}

mit Schwarzwälder Schinken und 3 Käsesorten 10,90

Flammkuchen mediterran _{a,g}

mit Schafskäse und Peperoni 10,90

Flammkuchen Lachs ⁴ _{a,g}

mit feinem Räucherlachs und Zwiebeln 10,90

Flammkuchen auf süße Art ⁴ _{a,g}

mit Apfelringen und Zimt 10,90

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 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“, aber nicht vegetarisch,

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

Salate

Schwanensalat _{c,h}

Blattsalat mit gebratenen Champignons, Ei und gerösteten Kernen 14,90

Salat mit Maultaschen _{a,m,l}

bunter Blattsalat mit gebratenen Maultaschen 15,90

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 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
Pfälzer Zwiebelfleisch ^{l,m, a,} mit hausgemachtem Tsatsiki und Brot	13,90
Unsere Schwanen Vesperplatte ^{,m, a,g,l} mit Hausmacher Wurst, Käse, dazu Butter und Brot	13,90

Unsere Küche ist durchgehend bis 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,g

vom Schwein 10,90

Fläschknepp 4,6 l,m, a,c

mit ordentlich Meerrettich (3 Stück) 11,90

Cordon Bleu:

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

Beilagen

Dazu haben Sie die Auswahl an folgenden Beilagen:

Portion Brot extra	1,50
Beilagensalat ⁶ <small>a,e,f,g,h,l,o,m</small>	4,90
Pommes Frites	3,90
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{4,5} <small>o</small>	4,50
Tagliatelle <small>a</small>	4,50
Schmorzwiebeln	3,80
Kräuterbutter, hausgemacht ^{2,6} <small>a,g</small>	3,50

Soßen

Pfefferrahmsoße ^{2,6} <small>a,g</small>	3,90
Rahmsoße ^{2,6} <small>a,g</small>	3,90
Jägersoße ^{2,6} <small>a,g</small>	3,90

Aus dem Gewässer

Lachsseite auf der Haut gebraten g,a

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

20,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten a,g

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

20,90

Nudelgerichte

Tagliatelle a,c,g,b

auf frischem Gemüse mit Parmesan

- mit gegrillten Lachswürfeln
- vegetarische Variante

20,50

15,90

Desserts

Das Beste kommt zum Schluss

Kaiserschmarrn a,c,g

mit Rosinen, Puderzucker und Zwetschgenröster

12,90

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

mit Puderzucker und 1 Kugel Vanilleeis

12,90

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: 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 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><i>z.B. verarbeitet in Teigwaren, Kuchen, panierten Speisen, Palatschinken, Frittaten, Cremes, Faschierten Braten, Pasteten, Quiche, Mayonnaise Saucen, Desserts, Eis</i></p>	<p>D Fisch alle Fischarten</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Aufstrichen, Suppen, Würzpasten, Fertigsalaten, in asiatischen Saucen</i></p>	<p>E Erdnüsse</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>F Sojabohnen</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Tofu, Sojamehl, -sauce, -paste, Miso, Saucen, Schokolade, Keksen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Müsli, Backwaren, Fertigerichten, in asiatischen und vegetarischen Speisen</i></p>	<p>G Milch inklusive Laktose</p> <p><i>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, Aufjäußen, Kroketten, Kartoffelpüree, Desserts, Dressings, Marinaden</i></p>
<p>H Schalenfrüchte: 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 (Nusscarambert), Wurst, Joghurt, Aufstrichen, Dressings, Pesto, Desserts, Likör, aromatisiertem Kaffee</i></p>	<p>L Sellerie Knolle und Stauden</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Suppengrün, Suppenwürfeln, Suppen, Saucen, Kräuterkäse, Mayonnaise, Wurst-, Fleischzeugnissen, Fertigerichten, Salaten, Marinaden, Gewürzmischungen, Kräutersalz</i></p>	<p>M Senf</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Senfpulver, Suppen, Saucen, Dressings, Salaten, Essiggurkerl, Mayonnaise, eingelegtem Gemüse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, Fleischzeugnissen</i></p>	<p>N Sesamsamen</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Sesampaste, -öl, Brot, Knäckebröt, Gebäck, Müsliriegel, Salaten, Marinaden, Saucen, Desserts, Falafel, Hummus, in orientalischen und vegetarischen Speisen</i></p>	<p>O Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l vorhandenes SO₂</p> <p><i>z.B. in Wein, Most, als Konservierungsmittel in Trockenfrüchten, Fruchtzubereitungen, Müsli, Sauerkraut</i></p>	<p>P Lupinen</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Lupinenmehl, Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Würsten, Gewürzen, Aufstrichen, Desserts, Süßspeisen</i></p>	<p>R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische</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