

Pfälzer Gemüse-Kartoffelsuppe € 5.90
Palatin Vegetable-potatoesoup

Terrine Ochsenfleischbrühe mit Maultaschen € 9.50
Consomme with filled meatnoodles

Großer, gemischter Salatteller € 16.50
aus frischen, angemachten Salaten
Large saladplate with different salads

VEGETARISCHES GERICHT

Hausgemachte Käsespätzle mit Beilagensalat € 19.50
Homemade Cheesespätzle with salad

VEGETARISCHES GERICHT

Waldpilzragout mit hausgemachten Semmelknödeln € 20.50
und Beilagensalat
Mushrooms in creamsauce, breaddumplings, salad

Zwei Stück Schwäbische Maultaschen € 18.50
mit Speck und Zwiebeln, Salatgarnitur mit Kartoffelsalat
Two filled meatnoodles with saladgarnish

Chef's Lieblingsessen

Heidelberger Studentenheringe „Hausfrauen Art“, € 19.50
ingelegt mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken
in Dillsauerrahmsoße, Kartoffeln, Salatgarnitur
Cold, Marinated herringfillets in sourcream, potatoes

*Kümmelbraten vom Schweinenacken, € 21.90
mit Heidelberger Dunkelbiersoße
Knödeln und hausgemachtem Rotkohl
Roasted pork with darkbeerjus, dumplings and red-cabbage*

*Pfälzer Saumagen und Bratwurst € 19.50
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
Mixed palatin sauerkrautplatter, home-fried potatoes*

*Badisches Schäufole € 19.50
(Gepökelte u. gekochte Schweineschulter)
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln*

Oder

mit großer Salatgarnitur und Kartoffelsalat

*Original Wiener Kalbschnitzel, 2 x 100g, € 29.50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat **oder** Pommes Frites u. Salat
Breaded vealschnitzel with potatoesalad or french-fries*

HAUSSPEZIALITÄT!

*Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, € 27.50
Salatteller der Saison, Kartoffelbeilage und Preiselbeeren
Boiled beef with horse-radish, potatoes, cranberries, salad*

extra Portion Beilage:

*Spätzle, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Knödel, Kartoffelsalat € 5.—
Änderung auf Bratkartoffeln / Aufschlag € 2.50*

HINWEIS EC- und Kreditkarten ab € 30

Bitte beachten Sie unsere Tafelgerichte

Desserts und Digestifs

Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Eis und Sahne € 9.50

*Mixed red-berries , cooked and served cold
vanilla-ice-cream and cream*

Wiener Apfelstrudel € 9.50

*mit Nußeis und Sahne
Applestrudel with nuts ice-cream*

Hausgemachtes Sauerkirschparfait € 11.50

*mit Früchten und Sahne
Homemade parfait of cherries*

Geeistes Schokotörtchen € 9.50

*mit Früchten und Sahne
iced chocolatetarte with frutits*

Mirabelle, Williamsbirne, Obstler, € 3.90

Pflümli, Jägermeister, Asbach-Uralt, € 4.50

Underberg, Vodka, Gin

Ramazotti € 5.90

Marillenschnaps, Alte Zwetschge, Nussler,

Marc vom Burgunder, Kirschwasser

Zibärtele(seltene Wildpflaume)

Je € 5.80

Whiskey 4 cl € 9.50

Regionale Bierspezialitäten je nach Saison

Helles/ Dunkel 0.3 l	€ 3.90	Helles Hefeweizen 0.5 l	€ 6.00
Helles/ Dunkel 0.5 l	€ 5.80	Weizenbier alkoholfrei	€ 6.00
Pils alkoholfrei 0.33l	€ 3.90		

UNERTL Dunkle Weißbierspezialität aus Haag in Oberbayern € 6.50

Badische Staatsbrauerei Rothaus

Rothaus Pils 0.4 l	€ 5.20
--------------------	--------

Apéritif

Campari-O, oder Soda	€ 9.50	Glas Schriesecco 0.1 l	€ 4.50
Aperol Sprizz	€ 9.50		

Qualitätsweine, weiß 0.2 l

Grauburgunder, trocken	€ 6.50	HAUSWEIN trocken	€ 5.50
Pfälzer Riesling, trocken	€ 6.50	Müller-Thurgau, feinherb	€ 6.50
Badischer Weißherbst	€ 6.50	Weinschorle 0.25 l	€ 3.90
		Weinschorle 0.5 l	€ 7.00

Qualitätsweine, rot 0.2 l

Spätburgunder v, Kaiserstuhl Rotwein trocken	€ 6.80	Schwarzriesling, feinherb	€ 6.50
St. Laurent aus Schriesheim Trocken (aus der 0.7 l Flasche)	€ 7.50		

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Cola-light, Fanta, Sprite, Spezi, Schorlegetränke 0.3l			€ 3.80
Getränke 0.5 l			€ 5.50
Mineralwasser 0.25 l	€ 3.00	Stilles Wasser 0.25 l	€ 3.00
Odenwaldquelle 0.7 l	€ 6.90	Stilles Wasser 0.7 l	€ 6.90
Apfelsaft, Orangensaft 0.2 l	€ 3.50	Johannisbeersaft 0.2 l	€ 3.50
Bitter-Lemon, Tonicwasser 0.2 l	€ 3.80		

Warme Getränke

Espresso	€ 2.50	Latte Macchiato	€ 3.50
Café Crème	€ 2.80	Cappuccino mit Milchschaum	€ 3.00
Milchkaffee	€ 3.50	Eilles Tee	€ 3.50
		(Assam, Sommerbeere, Pfefferminze, Kamille)	