

Speisen

TYPISCH PFALZ

Gekochter Saumagen mit Sauerkraut und Brot ³

Zwei gekochte Leberknödel mit Sauerkraut, Brot und leckere Soße ⁴ (auch als kleine Portion erhältlich)

Winzertoast mit geräuchertem Schinken, käseüberbacken und Spiegelei ^{1 2} (auch als kleine Portion erhältlich)

Spinatknödel mit Tomatenragout und Parmesan (auch als kleine Portion erhältlich)

FLAMMKUCHEN & PIZZA

Flammkuchen Traditionell mit Speck und Zwiebel ^{1 2}

Flammkuchen Arielle mit Lachs und Shrimps ^{1 2}

Flammkuchen Vegetarisch mit Schafskäse und Peperoni ^{1 2}

Flammkuchen Süß und zimtig mit Rahm, Äpfeln und Rosinen ^{1 2}

Drei Mini Pizza-Salami (für unsere kleinen Gäste) ^{1 2}

BEILAGE ODER NACHSCHLAG

Margits leckere Knoppsoße ⁴

Eine Portion Sauerkraut

¹ = Konservierungsstoffe

² = Antioxidationsmittel

³ = Phosphat

⁴ = Geschmacksverstärker

Speisen

KALTE SPEISEN

Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot ^{1 2 3}

Hausmacher Leber- und Blutwurst mit Brot ⁴

Bratwurst aus der Dose (kalt) mit Brot ^{3 4}

Schinkenbrot, belegt mit geräuchertem Schinken ^{1 2}

Käsebrot, belegt mit Schnittkäse

Handkäse mit Musik (Zwiebeln) und Brot

Weißer Käse mit Zwiebeln und Brot

Käse-Trilogie (Weißer Käse, Handkäse & Liptauer) mit Brot

KUCHEN

ämol der un dann ämol der (immer selbstgemacht)

¹ = Konservierungsstoffe

² = Antioxidationsmittel

³ = Phosphat

⁴ = Geschmacksverstärker