



# Verehrte Gäste,

unser Ziel ist es,  
Ihnen eine Bewirtung mit gutem Essen und Trinken in einer  
gemütlichen und entspannten Atmosphäre  
- in der es Spaß macht zu Verweilen -  
anzubieten.

Unsere Speisen werden für Sie stets frisch zubereitet  
und unser Fleisch und Fisch wird mit besonderer Sorgfalt  
ausgesucht. Gemüse und Obst stammen  
aus regionalem Anbau.

Wir hoffen, dass Sie sich in unserem Gasthof wohlfühlen  
und angenehme Stunden  
verleben werden.

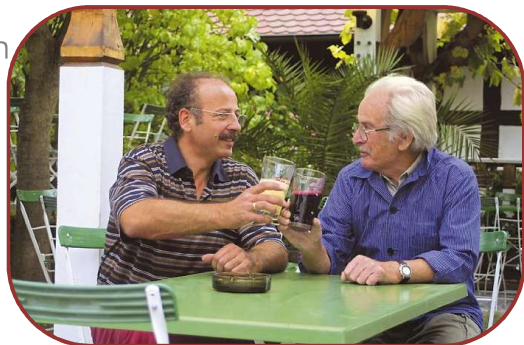
Ihr Sven-Erik Ball & Team

Wir haben unsere Küchenzeiten  
folgendermaßen geändert:

Warme Küche: 11:30 bis 14 Uhr  
17:00 bis 21 Uhr

Vesperkarte: 11:30 bis 17 Uhr

Flammkuchen: 11:30 bis 17 Uhr



Immer mehr Auflagen, ständig steigende Personal- und  
Energiekosten sowie Personalknappheit machten den Schritt  
der angepassten Öffnungszeiten leider notwendig.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Unsere Lieferanten:



*Herzlich Willkommen*

# Aus dem Suppentopf

Pfälzer Leberknödelsuppe mit Croutons	€ 7
Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	€ 7
Kartoffelsuppe mit Blutwurstscheiben	€ 8

## Vorspeisen

Weinbergschnecken in Kräuterbutter gratiniert mit frischem Stangenweißbrot	1/2 Dutzend € 9 1 Dutzend € 17
Carpaccio vom argentinischen BLOCK-HOUSE Rind mit Parmesanspänen, Pinienkernen an Wildkräutersalat, dazu frisches Stangenweißbrot	€ 16

## Salate

Knackige Sommersalate ...	
Salatteller „Lam“ ... mit Lammrücken, Lammsalami und gratiniertem Ziegenkäse	€ 21
... mit gebratenen Rumpsteaktranchen und Champignons	€ 29

Gut zu wissen:

Wir servieren unsere Salate mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, wahlweise mit Essig & Öl-Dressing oder Joghurt-Dressing. Gerne reichen wir zu den Vorspeisen und Salaten frisches Stangenweißbrot.

Vorspeisen und Salate

# Spezialitäten des Hauses

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	€ 17
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Salat	€ 19
Ochsenbacke in Merlot geschmort besonders zart und aromatisch, mit Gemüse und Kartoffelgratin	€ 27
Lammrücken mit Zwiebelschmelze, Ratatouille, Speckbohnen und Kartoffelgratin	€ 29,5
Hähnchenbrust „Winzerinnen Art“ mit angeschwenkten Trauben und Speck in Rieslingrahm auf Bandnudeln	€ 19
Rumpsteak ein erstklassiger Zuschnitt vom ausgewählten jungen BLOCK-HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart.  wahlweise mit: Pfälzer Zwiebeln hausgemachte Kräuterbutter in Olivenöl geschwenktem Knoblauch Meerrettichsoße	ca. 180 g € 23 ca. 240 g € 25



Die Gewichtsangabe der Steaks bezieht sich auf das Rohgewicht

## Beilagen:

Bunter Salatteller	klein	€ 5.0
	groß	€ 9.0
Pommes frites, Nudeln oder Spätzle		€ 4.5
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin		€ 5.5

Spezialitäten des Hauses

# Traditionelle Pfälzer Spezialitäten

„Winzerbrod-Grumbeere“ Kochschinken und Salami auf Bratkartoffeln mit Käse überbacken, darauf 2 Spiegeleier, reichlich garniert	€ 13.0
Hausmacher Bratwurst mit Kraut und Brot	€ 13.5
Hausgemachte Leberknödel mit Kraut, Specksoße und Bauernbrot	€ 13.5
„Schiefer Sack“ Bratwurst, Leberknödel, Specksoße mit Kraut und Bauernbrot	€ 13.5
Saumagen angebraten mit Kraut und Bauernbrot	€ 16.0
Fläschknepp mit Meerrettichsoße, Kraut und Stangenweißbrot	€ 14.5
„Pälzer Deller“ Bratwurst, Leberknödel, Saumagen und Specksoße mit Kraut und Bauernbrot	€ 18.5
Ihr wänn Brodkadoffle un kä Brod?	Uffpreis € 4.0

*Pfälzer Spezialitäten*

# Vegetarisch

Portion Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Peperoni mit Kräuterbutter überbacken	€ 15
Gemüsecurry (pikant) mit Reis	€ 15
„Knödel-Duo“ Spinatknödel mit Bergkäsefüllung & Rote-Beete-Knödel mit Ziegenkäsefüllung an Wildkräutersalat, brauner Butter und Parmesan	€ 16

# Vesperkarte

*11:30 bis 17 Uhr*

Weißer Käse mit Bratkartoffeln	€ 13
Portion Schinken roh oder gekocht mit Butter und Bauernbrot	€ 12
Portion Wurstsalat mit Pommes frites oder Bratkartoffeln	€ 16
Portion Hausmacher Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen mit Bauernbrot	€ 13
Hausgemachte Sülze fein garniert - mit Bratkartoffeln und Soße Remoulade	€ 15

*Hammelschinken*

# Flammkuchen

11:30 bis 17 Uhr

Der Flammkuchen wurde ursprünglich einmal in der Woche gebacken, nämlich am „Brotbacktag“. Der Holzbackofen musste erst angefeuert werden und während dieser Zeit konnten die Frauen ihren Brotteig kneten und gehen lassen. Um die Hitze im Backofen zu testen, kamen sie eines Tages auf die Idee, ein Stück Teig hauchdünn auszurollen. Später begannen Sie es mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck zu belegen und es in dem noch lodernnden Feuer zu backen. Daher der Name „Flammkuchen“ oder auch „Tarte Flambée“ in Frankreich.

Die Großmutter von Sven-Erik Ball belegte ihren Flammkuchen mit Sauerrahm und Pfälzer Schlotten aus dem Garten. Heute finden Sie die alte Spezialität als „Oma´s Schlottenkuchen“ auf der Speisekarte.

„Omas Schlottenkuchen“ nach uraltem Rezept	€ 10.0
Flammkuchen mit Speck und Zwiebel	€ 12.0
Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und Käse	€ 13.0
Flammkuchen „Spezial“ mit Zwiebeln, Peperoni, Schafskäse, Toamtenwürfeln, Knoblauch und Oliven	€ 15.0
Flammkuchen „Lam“ mit Speck, Schlotten und Winzerkäse	€ 15.0
Vegetarischer Flammkuchen mit verschiedenem Gemüse und Käse	€ 13.0

Flammkuchen

# Dessert

Schokoladensoufflé Dunkles Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern und einer Kugel Vanilleeis	€ 10.0
„Vun allem Ebbes“ Dessertvariationen Zum Lam	€ 15.0
„Pfälzer Schokotraum“ Dunkles Schokoladeneis mit Sahne und Schokolade	€ 8.0
„Heiße Liebe“ Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 9.0
Flammkuchen „Calvados“ Dünner Teigboden mit Rahm, Äpfeln und Zimtzucker belegt und mit Calvados	€ 12.5
Panna cotta nach „Art des Hauses“	€ 9.0
Gemischtes Eis** - 3 Kugeln nach Wahl mit Sahne	€ 6.5
ohne Sahne	€ 5.0
Haben Sie Lust auf ein Sorbet (vegan)? Unser Servicepersonal erteilt gerne Auskunft	Preis auf Anfrage
Käseauswahl mit Stangenweißbrot	€ 14.0

## Für unsere Kleinen

„Zwergnase“ 1 Kugel Eis** nach Wahl, garniert mit Sahne und Smarties	€ 3.5
„Naseweis“ 2 Kugeln Eis** nach Wahl garniert mit Smarties und Waffel	€ 4.5



\*\* Vanille - Schokolade - Erdbeere - Walnuss - Stracciatella

Spezialitäten des Hauses