



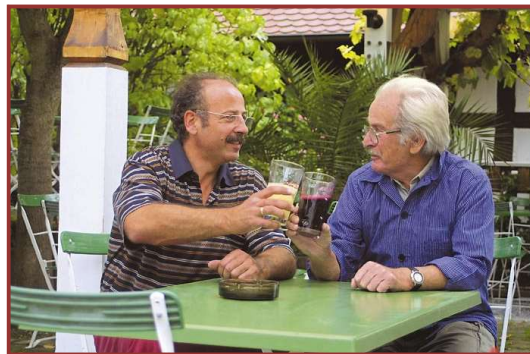
Gasthof & Hotel

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,
unsere Gewürze stammen aus eigener Herstellung,
das heißt ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.
Gemüse und Obst stammen aus regionalem Anbau.

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



Ihr Sven-E. Ball & Lam-Team

Unsere Lieferanten:



Herzlich Willkommen

Aus dem Suppentopf

Pfälzer Leberknödelsuppe mit Croutons (1,2,3,9,10a,10b)	€ 7
Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen oder Flädle	€ 6
Suppe der Saison	€ 8
Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken	€ 8

Vorspeisen und Salat

Weinbergschnecken in Kräuterbutter gratiniert mit frischem Stangenweißbrot (5)	1/2 Dutzend 1 Dutzend	€ 9 € 15
Blattsalat mit geräuchertem Fisch, Meerrettichsahne und frischem Stangenweißbrot (5)		€ 16
Carpaccio vom argentinischen BLOCK-HOUSE Rind mit Parmesanspänen, Pesto, Pinienkernen, dazu frisches Stangenweißbrot (5)		€ 16
Salatteller „Lam“ verschiedene Rohkost- und Blattsalate, Lammrücken, Lammsalami überbacken mit Ziegenkäse, dazu reichen wir frisches Stangenweißbrot (5)	klein groß	€ 16 € 21

Vegetarisch

Portion Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Peperoni mit Kräuterbutter überbacken	€ 15
Gemüsecurry (pikant) mit Reis	€ 15
Gnocchi mit Zwiebelsugo und Kirschtomaten	€ 15

Vorspeisen und Salate

Spezialitäten des Hauses

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	€ 18
Cordon Bleu nach Art des Hauses Saftiger Schweinerücken mit Winzerkäse und Pfälzer Bauernschinken gefüllt, dazu Pommes frites und Beilagensalat	€ 23
Ochsenfetzen mit Muskateller-Trester flambiert, dazu Tagliatelle und Champignons	€ 25
Ochsenbacke in Merlot geschmort besonders zart und aromatisch, dazu Kartoffelgratin	€ 27
Lammrücken mit Ratatouille, Speckbohnen und Kartoffelgratin	€ 30
Fisch gemäß Tagesangebot	Preis auf Anfrage

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
Meerrettich- oder Pfefferrahmsoße



ca. 180 g € 20
ca. 240 g € 22

Die Gewichtsangabe der Steaks bezieht sich auf das Rohgewicht

Beilagen:

Bunter Salatteller	klein	€ 5
	groß	€ 9
Pommes frites, Nudeln oder Spätzle		€ 4.5
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin		€ 5.5

Spezialitäten des Hauses

Traditionelle Pfälzer Spezialitäten

„Dreckige Grumbeere“ Bratkartoffeln mit Leber- und Blutwurst, Zwiebeln und Spiegelei (1,2,3,9,10a,10c)	€ 14
„Winzerbrot ... Grumbeere“ Kochschinken und Salami auf Bratkartoffeln mit Käse überbacken, darauf 2 Spiegeleier, reichlich garniert	€ 13
Hausmacher Bratwurst mit Kraut und Brot (2,3,9,10a,10b)	€ 13
Hausgemachte Leberknödel mit Kraut, Speckzwiebelsoße und Bauernbrot (1,2,3,9,10,10a,10b)	€ 13
„Schiefer Sack“ Bratwurst, Leberknödel mit Kraut und Bauernbrot (1,2,3,9,10,10a,10b)	€ 13
Saumagen angebraten mit Kraut und Bauernbrot (2,3,9,10a)	€ 15
Fläschknepp mit Meerrettichsoße, Kraut und Stangenweißbrot (1,2,3)	€ 14
„Pälzer Deller“ Bratwurst, Leberknödel und Saumagen mit Kraut und Bauernbrot (1,2,3,9,10,10a,10b)	€ 17
Ihr wänn Brodkadoffle un kä Brod?	Uffpreis € 4

Pfälzer Spezialitäten

Auszeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff / 2 - mit Konservierungsstoffen / 3 - mit Antioxidationsmitteln
4 - mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 - geschwärzt / 7 - gewachst
8 - mit Süßstoff / 8a - mit Süßstoff, bei Aspartam zudem: enthält eine Phenylalaninquelle / 9 - mit Phosphat / 10 - mit Nitritpökelsalz / 10a - mit Milcheiweiß
10b - mit Eiklar / 10c - mit Sahne / 11 koffeinhaltig / 11a chininhaltig / 11b Taurin

Flammkuchen

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 lodernden 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	€ 8.0
Flammkuchen mit Speck und Zwiebel (10)	€ 9.0
Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und Käse (10)	€ 9.5
Flammkuchen „Spezial“ mit Zwiebeln, Peperoni, Schafskäse, Toamtenwürfeln, Knoblauch und Oliven (a,g,6)	€ 12.5
Flammkuchen „Lam“ mit Speck, Schlotten und Winzerkäse (10)	€ 13.0
Vegetarischer Flammkuchen mit verschiedenem Gemüse und Käse	€ 10.5
zum Abschluss: Flammkuchen „Calvados“ mit Äpfeln, Zimtzucker und Calvados	€ 12.5

Flammkuchen

Dessert

Schokoladensoufflé Dunkles Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladekern 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
Crème brûlée	€ 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