

Vorspeisen

Knoblauchbrot	3,80 €
Halbes Dutzend Schnecken 6 Achatschnecken in aromatischer Kräuter-Knoblauchbutter, dazu frisches Baguette	5,80 €
Gebackener Schafskäse Mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven dazu frisches Baguette	6,50 €
Gebackener Camembert An feinem Blattsalat mit aromatischem Tomatendressing, Preiselbeeren und Toastecken	7,90 €
Klassische Rindfleischsuppe Mit Markklößchen und feinen Gemüsejulienne	5,80 €

Salate

Salatbuffet satt Sie bekommen nach Ihrer Bestellung einen großen Teller und wählen frei Ihren Salat an unserem reichhaltigen Buffet. Hierzu können Sie noch folgende gebratene Fleischsorten für einen Aufpreis ordern.	6,90 €
Putenbruststreifen	5,40 €
Schweinefiletstreifen	6,50 €
Rinder Roastbeefstreifen Wir servieren alle Fleischsorten mit gebratenen Zwiebeln und Champignons.	9,80 €
Beilagensalat	3,80 €

Bei geteilten Gerichten ab 2 Personen berechnen wir 2,50€ Aufpreis!!!

Burger

Hamburger/ Cheeseburger

14,00 € / 14,70 €

Rinderhackfleisch ca. 400 gr., Blattsalat, Tomaten,
Zwiebeln, Gewürzgurken und hausgemachte Burgersauce ^{13,7,15}

Chilli Burger

15,00 €

Rinderhackfleisch ca. 400 gr., Blattsalat, Tomaten,
Zwiebeln, Gewürzgurken, hausgemachte Burgersauce und
Jalapenoschoten (scharf) ^{13,7,15}

Saloon Burger

15,40 €

Rinderhackfleisch ca. 400 gr., Blattsalat, Tomaten,
Zwiebeln, Gewürzgurken, hausgemachte Burgersauce,
Bacon, Cheese und Röstzwiebeln ^{13,7,15}

Grilled- Chicken Burger

14,80 €

Zartes gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Blattsalat, Tomaten,
Zwiebeln, Gewürzgurken und hausgemachte Burgersauce ^{13,7,15}

Wahlweise zu allen Burgern Pommes oder Wedges

Burgerupgrade „Double Whopper“

**Alle Burger mit doppelt Fleisch und doppelt Käse
Aufpreis je Burger 7,50 €**

Bei geteilten Gerichten ab 2 Personen berechnen wir 2,50€ Aufpreis!!!

Küchenklassiker

Zu allen Gerichten Salat vom Büffet

Schnitzel Wiener oder Jäger Art

mit Pommes frites¹⁵

12,50 € / 13,50 €

Cordon Bleu vom Schweinerücken

mit Käse und Kochschinkenfüllung, Kroketten ^{13,15}

16,40 €

Schweinerückensteak Holsteiner Art*

mit gebratenen Zwiebeln, Bacon und Spiegelei auf Bratkartoffeln

17,50 €

Rumpsteaks

Zu allen Gerichten, Salat vom Büffet

Die Marke **MEISTERFRISCH** von der wir ausschließlich unser Steakfleisch beziehen, steht für geschmackvolles, natürlich marmoriertes und traditionell gereiftes Färsenfleisch aus hauseigener Veredelung in höchster Qualität. Verwendung findet ausschließlich ausgesuchtes Fleisch von der geschlachteten deutschen Färse – dem weiblichen Rind vor dem ersten Kalben.

Unsere Steaks werden im **Sous Vide- Garverfahren** zubereitet. Dabei wird das Fleisch zuerst vakuumiert und schonend, bei perfekter Kerntemperatur, gegart. Aroma, Inhaltsstoffe und Fleischsaft bleiben durch die Vakuumverpackung komplett erhalten. Damit ist gewährleistet, dass das Steak vom Rand bis zum Kern den perfekten Garzustand hat. Das Steak wird dann auf unserem Speziellen Beefer (Grill) bei Spitzentemperaturen von ca. 600- 800 °C fertig gegrillt, um dem Fleisch das letzte Aroma zu geben und um Ihnen ein maximales Geschmackserlebnis beim Genuss Ihres Steaks zu ermöglichen.

Ladie´s Cut mit 200 g

21,50 €

Man´s Cut mit 300 g

27,50 €

Chef´s Cut mit 400 g

31,00 €

Gebratene Zwiebeln oder Champignons Aufpreis je

1,70 €

Hausgemachte Cognac- Pfeffersoße Aufpreis je

2,50 €

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter, Pommes frites oder Ofenkartoffel. Wünschen Sie Bratkartoffeln als Beilage, berechnen wir einen Aufpreis von 1,-€.

Gerichte als Seniorenportion 1.- € Abzug. Gerichte ohne Salat 0,80€ Abzug.

***diese gekennzeichneten Gerichte sind Gluten frei (mit Pommes frites serviert)**

Zusatzstoffe: ¹⁵ mit Stärke, ¹³ mit Milcheiweiß, ⁷ mit Süßstoff, ¹⁷ enthält eine Phentylaninquelle, ¹⁸ enthält Nüsse

Bei geteilten Gerichten ab 2 Personen berechnen wir 2,50€ Aufpreis!!!

Vom offenen Feuer auf Buchenholz gegrillt

Zu allen Gerichten Salat vom Büffet

Hierbei vereinen wir Tradition und Leidenschaft. Das Fleisch wird nach originaler Idar-Obersteiner Art, auf dem von uns selbst entworfenem Spießbratengrill, über Buchenholzfeuer saftig und zart gegrillt. Für optimalen Geschmack sorgt eine traditionelle Spießbraten-Marinade. Abgerundet wird das Ganze von hausgemachter Kräuterbutter/Kräuterdip.

Idar- Obersteinen Schwenker (ca.400g) * 16,00 €
vom Schweinenacken mit Wedges oder Ofenkartoffel

Grillspieß von der Landhuhnbrust * 17,00 €
mit Dörrfleisch, Zwiebeln und Kräuterbutter,
dazu Twisterkartoffeln oder Ofenkartoffel

Ganzes Schweinefilet(ca.380g) * 19,00 €
mit Pommes frites oder Ofenkartoffel

Rinderhüftsteak(ca.380g) * 22,50 €
mit Wedges oder Ofenkartoffel

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Kräuterdip.
Kräuterbutter extra 0,70 €, Kräuterdip extra 1,20 €

Wünschen Sie Bratkartoffeln als Beilage berechnen wir einen Aufpreis von 1,-€.

Gerichte als Seniorenportion 1.- € Abzug. Gerichte ohne Salat 0,80€ Abzug.
***diese gekennzeichneten Gerichte sind glutenfrei (mit Pommes frites serviert)**

Bei geteilten Gerichten ab 2 Personen berechnen wir 2,50€ Aufpreis!!!

Wir bieten Ihnen höchsten STEAK – GENUSS

Wie haben es die besten Steakhäuser der Welt in New York, Chicago, Hamburg oder Stuttgart geschafft, Steaks in dieser außergewöhnlichen Qualität zuzubereiten? Das Geheimnis ist gelüftet:

"DRY AGING" (TROCKENREIFUNG) in einer speziellen Reifekammer und ein speziell entwickelter STEAK GRILL, der mit Schockhitze von bis zu 800° arbeitet, sind die Voraussetzungen für diesen Genuss.

Wir beim Pferdestall haben in diese Technik investiert und lassen bestes Rindfleisch am kompletten Knochenstrang bei geringer Temperatur und genau überwachter gleichbleibender Luftfeuchtigkeit ca. 4- 6 Wochen in unserem neuen Reifeschrank reifen. Dadurch erhält das Fleisch einen besonderen Geschmack, ebenso eine sehr zarte Konsistenz im gegarten Zustand.

Danach wird das Steak einer Schockhitze von ca. 650-800° ausgesetzt. Dabei werden die Poren des Fleisches sofort geschlossen und der Fleischsaft bleibt im Steak erhalten. Es erhält dadurch eine feine Karamellnote.

Wählen Sie Ihr Steak:

Bitte beachten Sie, dass auf Grund der Zubereitungsart eine Mindestgrammzahl von 500g zubereitet wird.

- | | | |
|--|--------------------|---------------|
| • Rib Eye (ca.650g-700g)
(Das Stück mit dem bekannten Fettauge) | Preis/ 100g | 7,20 € |
| • Roastbeef
(Das etwas magerere Stück mit leichtem äußeren Fettrand) | Preis/ 100g | 7,20 € |
| • T-Bone
(Der Teil mit dem bekannten T-Knochen, mit etwas kleinerem Filetanteil und etwas größerem Roastbeefanteil) | Preis/ 100g | 8,50 € |
| • Porterhouse
(Dieses Stück, ist auch das teuerste, da hier der Filetanteil am größten ist, etwas kleinerer Roastbeefanteil) | Preis/ 100g | 8,90 € |

Folgende Beilagen stehen zur Wahl:

Pommes frites, Wedges, Twisterkartoffel, Ofenkartoffel mit Dip und Bratkartoffeln inklusive Salat vom Büffet

Beilagen pro Person 7,00 €

Angebot der Menge, abhängig vom Reifegrad der einzelnen Stücke

Pfälzer Grumbeere mal anders!

Leckere Ofenkartoffel mit verschiedenen Beilagen

Zu allen Gerichten Salat vom Büffet

Ofenkartoffel „Vegetarisch“

12,50 €

Mit feinen Rahmchampignons verfeinert, mit Zwiebeln und Knoblauch

Ofenkartoffel „Züricher Art“

15,20 €

Mit gebratenen Putenbruststreifen in sahniger Champignon- Zwiebelsoße, verfeinert mit Gewürzgurkenstreifen

Ofenkartoffel „Saloon“

18,80 €

Mit gebratenen Rinderfiletstreifen in pikanter Cognac-Pfeffersoße, Paprikastreifen und Prinzessbohnen

Bei geteilten Gerichten ab 2 Personen berechnen wir 2,50€ Aufpreis!!!