

Unsere Küchenöffnungszeiten:

Von April bis Oktober: 11:30 Uhr durchgehend bis 21:30 Uhr, Sonn- und Feiertage bis 21:00 Uhr
Von November bis März: 11:30 Uhr durchgehend bis 21:00 Uhr, Sonn- und Feiertage bis 20:30 Uhr

Unsere Restaurantöffnungszeiten:

Von April bis Oktober: 11:30 Uhr durchgehend bis 22:30 Uhr, Sonn- und Feiertage bis 22:00 Uhr
Von November bis März: 11:30 Uhr durchgehend bis 22:00 Uhr, Sonn- und Feiertage bis 21:30 Uhr

Gaumenfreude im Restaurant Dürkheimer Fass

Kartoffelsalat nach Art des Hauses...

(Joghurt, Mayonnaise, Radieschen, Eier, Gurken, Schnittlauch und Gewürze)

... mit **zwei** Pfälzer **Bratwürsten** EUR 14.70
Kleinere Portion mit einer Pfälzer Bratwurst EUR 12.90
Unsere Weinempfehlung: Riesling halbtrocken Nr.12

... mit **drei** Scheiben Pfälzer **Saumagen** EUR 14.70
Kleinere Portion mit zwei Scheiben Pfälzer Saumagen EUR 12.90
Unsere Weinempfehlung: Müller Thurgau Nr.14

... mit **zwei** panierten **Schweineschnitzel** EUR 17.90
Kleinere Portion mit einem kleineren Schweineschnitzel EUR 14.90
Unsere Weinempfehlung: Riesling trocken Nr.3

Weitere Empfehlungen

Tafelspitz mit hausgemachter Meerrettichsoße, Preiselbeeren
und gebutterten Kartoffeln EUR 17.90
Etwas kleinerer Tafelspitz EUR 15.80
Unsere Weinempfehlung: Portugieser Rotwein halbtrocken Nr.36

Roastbeef - Teller
Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef, garniert mit Tomatenscheiben
und Zwiebelwürfeln, dazu Remouladensoße und **Bratkartoffeln** EUR 20.90
Unsere Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein trocken Nr.31

Geschmorte **Schweinebäckchen** in Burgundersoße, Spätzle
und ein bunt gemischter Blattsalat der Saison, wahlweise mit Vinaigrette
oder Joghurtdressing EUR 22.30
Kleinere Portion Schweinebäckchen EUR 18.70
Unsere Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein trocken Nr.31

„ **Wingertpfännchen** “
Drei Schweinemedallions auf Bratkartoffeln zu Schinken - Knoblauchsoße,
mit Käse überbacken EUR 23.20
Unsere Weinempfehlung: Riesling trocken Nr.3

Gebratene **Kalbsleber** mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln
und Apfelscheiben, dazu ein bunt gemischter Blattsalat der Saison,
wahlweise mit Vinaigrette oder Joghurtdressing EUR 23.50
Kleinere Portion Kalbsleber EUR 19.70
Unsere Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein trocken Nr.31

Argentinisches Rinderfiletsteak (ca. 250 gr. Rohgewicht) an Pfefferrahmsoße
mit Schmorzwiebeln, Kräuter- oder Knoblauchbutter, dazu ein bunt gemischter
Blattsalat der Saison, wahlweise mit Vinaigrette- oder Joghurtdressing
Sie wählen Ihre Beilage:
Bratkartoffeln, Pommes frites, Süßkartoffel - Pommes oder Kroketten EUR 39.50
Unsere Weinempfehlung: Rotwein Cuvée Nr.32