

Speisen und Getränke

Stand 30.11.2016

Der Fuxbau

Aus Sissis Suppentopf

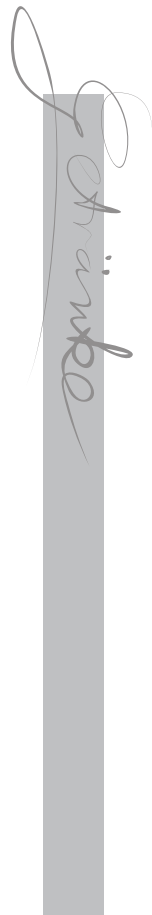
Tagesuppe **5,50 €**
siehe Tageskarte oder fragen Sie unseren Service

Endlich Brotzeit – eine Scheibe Seligkeit

Bruschetta Hambach **6,00 €**
Geröstetes Pfälzer Sauerteigbrot
belegt mit Tomaten, Pesto, Knoblauch und bestem Olivenöl

Emmas Bruschetta **7,00 €**
Bauernschinken auf Pfälzer Sauerteigbrot
mit frisch geriebenem Meerrettich und Kürbiskernöl

Tricolore **8,50 €**
Pfälzer Sauerteigbrot mit dreierlei Sorten Wurstspezialitäten
aus der Pfalz (Leber-, Blutwurst sowie Schwartenmagen) **Carpaccio vom
Schwartenmagen** 9,50
mariniert mit Gartenkräuter dressing, sauren Gürkchen
und Zwiebeln, dazu reichen wir Pfälzer Sauerteigbrot



Salate

Salat „Fuxbau“ 8,50 €

verschiedene Blattsalate mit gerösteten Kürbiskernen,
Tomaten und marinierten Champignons, abgerundet mit
unserem hausgemachten Gartenkräuter dressing

Salat „Sissi“, wie ihn jeder kennt. 8,50 €

verschiedene Blattsalate, Tomaten und Bauernschinken
dazu Parmesanobel, mariniert mit Gartenkräuter dressing

Und für unsere „Klein-Esser“ 6,00 €

alle Salate als kleine Portion

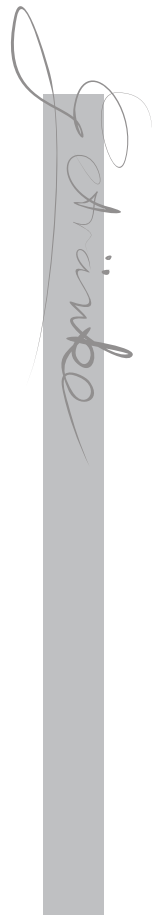
zu den Salaten glasierte Rinderstreifen zzgl. 6,00 €

Beilagensalat 4,50 €

Flammkueche, Flammwaie, tarte flambée...

„Alsaçoise“ (Elsässer Art)	8,00 €
hin und wieder auch gerne Franzosenpizza genannt, gar lecker mit Speck und Zwiebeln belegt		
Hambacher	9,50 €
belegt mit Münsterkäse, Zwiebeln und Kümmel, die Hambacher Antwort auf die Franzosenpizza!		
Mediterranée	9,00 €
mit Schafskäse, Pepperoni, Tomaten und Knoblauch belegt, Erinnerung oder Vorfreude an die Ferien		
Tarte du Midi	11,00 €
mit Mozzarella, Tomaten, Kalamata-Oliven, Pepperoni, Zwiebeln und Pesto abgerundet mit Knoblauch und bestem Olivenöl		
Salatflammkuchen	9,50 €
Knoblauch extra	0,80 €
Gratiniert mit extra Käse	1,60 €

Unsere Flammkuchen sind kräftig und deftig gewürzt. Sie mögen es lieber dezenter? Informieren sie unseren Service, wir reduzieren gerne Knoblauch, Salz und Pfeffer. Ganz nach Ihren Wünschen!



Für den Wagemutigen oder den Entdecker

Teller „Surprise“ 10,70 €

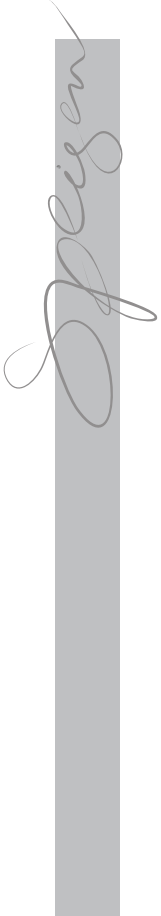
Gerne stellen wir Ihnen unseren Überraschungsteller mit verschiedenen Köstlichkeiten aus der Küche zusammen. Serviert wird er mit bestem Olivenöl, Weinsalz, feinen Dips und würziger Butter, dazu reichen wir Pellkartoffeln aus dem Leinensäckchen.

Auch als geselliger Begleiter zu einer guten Flasche Wein oder als Vorspeise in der Gruppe eine gern gegessene Alternative zum Flammkuchen.

für 2 Personen 15,70 €

jede weitere Person 4,90 €

Die vegetarische Variante hierzu gerne auf Wunsch!



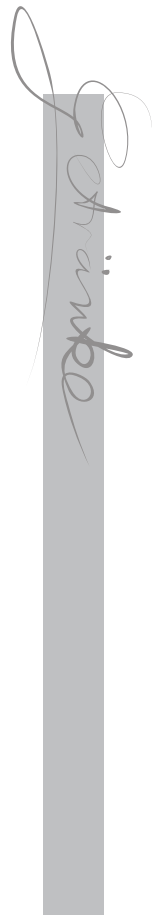
Das Blatt mit der Kartoffel

Wir stellen vor: unsere „Pomme de Liesbeth“

Tante Liesbeths Kartoffel, wie wir sie kennen und lieben. Gute Pfälzer Kartoffel, gekocht, gepellt und knusprig, golden gebacken. Herrlich duftend wanderte sie zu Tante Liesbeths Zeiten an den großen Familientisch. Hier saßen schwatzten und tranken nicht nur die Familie, sondern auch stets Freunde und Bekannte die „zufällig“ vorbeischaute und nach typisch Pfälzer Art sich einfach dazu hockten. Seitdem steht für uns die „Pomme de Liesbeth“ für die weit bekannte Pfälzer Gastlichkeit. Diese möchten wir ganz in Tante Liesbeths Sinne an Sie weitergeben.

Und die „Pomme de Liesbeth“ ist vielfältig. Wir servieren sie

zu „ Jakob “	7,90 €
cremig weißer Käse, gewürzt mit Paprika und Zwiebeln	
zu „ Adam “	8,80 €
zwei Pfälzer Bratwürste mit Sauerkraut	
zu „ Eva “	6,50 €
eine Pfälzer Bratwurst mit Sauerkraut	
zu Max	10,50 €
klassischer Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut	
zum „ Revoluzzer oder Patriot “	12,50 €
knusprig gebratene Krokantblutwurst mit Chutney und geschmorten Zwiebeln	
zur „ Freiheit “	10,90 €
ein Schweinenackensteak mit geschmorten Zwiebeln und kleiner Salat	
zum „ Schloss “	19,90 €
Rindersteak aus der Hüfte vom Pfälzer Weiderind, mit hausgemachter Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln	



Unser Käsblatt

Käsespatzen aus dem Ofen	9,00 €
direkt aus dem Ofen serviert, mit Zwiebeln, Knoblauch und Beilagensalat	
Münster fondu (zu deutsch geschmolzen...)	12,50 €
ein gar appetitlicher Münsterkäse, warm verlaufend über unsere guten Pfälzer Kartoffeln, mit Zwiebeln und Kümmel, und Beilagensalat	
Blanc et noir	9,50 €
Peccorino-Teller mit Olivenöl, schwarzem Pfeffer und Kalamata-Oliven, dazu Pfälzer Sauerteigbrot	
Käseteller für Genießer	12,50 €
mit Chutney und Pfälzer Sauerteigbrot	

Dessert

Gâteau au chocolat	6,90 €
hausgemacht, auf einem Beerenfruchtspiegel mit Vanille-Eis	
Crème brûlée	3,50 €
hausgemacht	
Vanille-Eis mit heißen Beerenfrüchten	6,90 €
und Sahne	
„Silkes Sweetie“	8,50 €
Süßer Flammkuchen mit Apfel und Zimt	
dito mit Calvados flambiert	10,00 €

Gerne servieren wir Ihnen und insbesondere unseren kleinen Gästen auf Wunsch auch

eine Kugel Eis	2,00 €
von unserem regionalen Eisfabrikanten Castello aus Kirrweiler (wechselnde saisonale Sorten, fragen sie unseren Service)	

