



## Vorspeisen

<b>Tagessuppe mit Einlage</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Zwiebelsuppe französische Art</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Frische Champignons paniert mit Remouladen-Sauce und Weißbrot</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Gegrillter Schafskäse nach Art des Hauses und Weißbrot</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Gegrillte Peperoni mit frischem Knoblauchöl und Weißbrot</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Gegrillte Peperoni mit geriebenem Schafskäse, frischem Knoblauchöl und Weißbrot</b>	<b>8,50 €</b>

## Deftige Brotzeiten

<b>Pfälzer Wurstsalat mit Bauernbrot</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Pfälzer Wurstsalat mit Pommes frites oder Bratkartoffeln</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Straßburger Wurstsalat mit Pommes frites oder Bratkartoffeln</b>	<b>11,90 €</b>
<b>Lachsbrot – reichlich mit Ei und Zwiebeln garniert</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Käsebrot – garniert mit Oliven, Tomaten und Zwiebeln</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Strammer Max – mit Käse, Schinken, Spiegelei und Gewürzgurke</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Eingelegter Weinkäse mit Tomaten, Zwiebeln, Butter und Bauernbrot</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Brot mit gekochtem Schinken garniert mit Gewürzgurken u. Tomaten</b>	<b>8,50 €</b>



## Vom Schwein

<b>Paniertes Schnitzel mit Pommes frites – und Salate vom Buffet</b>	<b>13,90 €</b>
<b>Jägerschnitzel (natur) mit frischen Champignons, Pommes frites – und Salate vom Buffet</b>	<b>16,90 €</b>
<b>Schnitzel (natur) nach Art des Hauses mit Bratkartoffeln – und Salate vom Buffet</b>	<b>16,90 €</b>
<b>Schweinesteak vom Grill mit gedünsteten Zwiebeln oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln – und Salate vom Buffet</b>	<b>15,90 €</b>
<b>Medaillons von der Schweinelende mit frischen Champignons und Crème fraîche, Rösti – und Salate vom Buffet</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Medaillons von der Schweinelende mit Pfefferrahmsoße, Rösti – und Salate vom Buffet</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Cordon bleu mit Rösti – und Salate vom Buffet</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Pfälzer Hacksteak mit gedünsteten Balsamico Zwiebeln, Bratkartoffeln – und Salate vom Buffet</b>	<b>15,90 €</b>

## Vom Rind

<b>Rumpsteak vom argentinischen Roastbeef (ca. 300 g) mit gedünsteten Zwiebeln oder Kräuterbutter oder frischem Knoblauch Bratkartoffeln – und Salate vom Buffet</b>	<b>23,50 €</b>
<b>Rumpsteak vom argentinischen Roastbeef (ca. 300 g) mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln – und Salate vom Buffet</b>	<b>24,50 €</b>
<b>Ochzenspieß vom argentinischen Roastbeef (ca. 300 g) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln – und Salate vom Buffet</b>	<b>23,50 €</b>
<b>Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Steinpilzen in Rahmsauce, Teigwaren – und Salate vom Buffet</b>	<b>19,90 €</b>



## Vom Grill

<b>Hackfleischröllchen im Speckmantel mit Gemüsereis und Salate vom Buffet</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Spieß von Schweinefleisch (ca. 250 g) mit Gemüsereis und Salate vom Buffet</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Gemüsereis und Salate vom Buffet</b>	<b>16,90 €</b>
<b>Mix-Teller mit Gemüsereis – und Salate vom Buffet</b>	<b>18,90 €</b>

## Fischgerichte

<b>Pangasius-Filet paniert, Remouladen-Sauce und hausgemachter Kartoffelsalat</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Gebratene Forelle im Ganzen mit Butterkartoffeln und Salate vom Buffet</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Zanderfilet (natur) mit Lauch, Tomaten und Paprikasauce, Butterkartoffeln – und Salate vom Buffet</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Riesengarnelen vom Grill in einer Vinaigrette von Olivenöl, Knoblauch, Kräutern &amp; Weißwein mit Weißbrot</b>	<b>17,90 €</b>

## Salat – Variationen

<b>Salate vom Buffet (kleiner Teller)</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Großer bunt gemischter Salatteller</b>	
- mit gebratener Hähnchenbrust	<b>11,90 €</b>
- mit Schafskäse (vegetarisch)	<b>11,90 €</b>
- mit Hackfleischröllchen im Speckmantel	<b>11,90 €</b>
- mit Thunfisch, gekochtem Ei und Zwiebeln	<b>10,90 €</b>
- mit gekochtem Schinken und Käsestreifen	<b>10,90 €</b>
- mit geräuchertem Lachs, gekochtem Ei und Zwiebeln	<b>12,90 €</b>



ASV Mörsch 1900/19 e.V.



## Senioren & Junioren

<b>Paniertes Schnitzel mit Pommes frites, Ketchup o. Mayonnaise</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Grillsteak mit Kräuterbutter und Rösti</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Jägerschnitzel (natur) mit frischen Champignons und Pommes frites</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Schnitzel (natur) nach Art des Hauses mit Pommes frites</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Spätzle mit hausgemachter Bratensauce</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Portion Pommes frites mit Jägersauce oder Rahmsauce</b>	<b>4,90 €</b>

## Nudelgerichte

<b>Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und Salate vom Buffet</b>	<b>11,90 €</b>
<b>Schinkennudeln (mit gekochtem Schinken und Rührei) und Salate vom Buffet</b>	<b>11,90 €</b>
<b>Spaghetti „aglio, olio e peperoncino“ (pikant)</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Spaghetti „Frutti di Mare“ (mit verschiedenen Meeresfrüchten) nach Art des Hauses</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Riesengarnelen vom Grill in einer Vinaigrette von Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Weißwein mit Spaghetti „aglio, olio e peperoncino“ (pikant)</b>	<b>18,90 €</b>

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*



## Spirituosen

<b>Obstwasser</b>	0,2 cl	<b>2,00 €</b>
<b>Birne - Williams Christ</b>	0,2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Himbeergeist</b>	0,2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Malteser</b>	0,2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Ouzo</b>	0,2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	0,2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Remy Martin</b>	0,2 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Johnny Walker</b>	0,2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Jack Daniel's</b>	0,2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Jacky Cola</b>	0,4 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Wodka - Lemon</b>	0,4 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Baileys</b>	0,4 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Eierlikör</b>	0,4 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Ramazzotti</b>	0,4 cl	<b>3,50 €</b>

## Warme Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Milch-Kaffee</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Glas Tee</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Eis-Kaffee mit Sahne</b>	<b>3,50 €</b>



ASV Mörsch 1900/19 e.V.



## Apéritifs

*Zur Appetitanregung und Einstimmung auf bevorstehende Speisen,  
um kleine Wartezeiten bis zum Servieren der Gerichte zu verkürzen,  
und vielleicht bis alle Freunde und Bekannte eingetroffen sind.*

<b>Sherry medium</b>	4 cl	<b>2,90 €</b>
<b>Sherry dry</b>	4 cl	<b>2,90 €</b>
<b>Martini dry</b>	4 cl	<b>2,90 €</b>
<b>Campari - Orange</b>	4 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Campari - Soda</b>	4 cl	<b>3,50 €</b>



# Allergene - Legende

 <b>A</b>	 <b>B</b>	 <b>C</b>	 <b>D</b>	 <b>E</b>
GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)	ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
 <b>F</b>	 <b>G</b>	 <b>H</b>	 <b>L</b>	 <b>M</b>
SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHER- ZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)	SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
 <b>N</b>	 <b>O</b>	 <b>P</b>	 <b>R</b>	
SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	SCHWEFELDIOXID UND SULFITE	LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



# Zusatzstoffe Speisen

<b>Chilisuppe</b>	<b>Geschmacksverstärker Glutamat</b>
<b>Peperoni</b>	<b>Süßstoff Saccharin Farbstoff Riboflavin</b>
<b>Gekochter Schinken</b>	<b>Stabilisator Natriumcitrate Antioxidationsmittel Ascorbinsäure Konservierungsstoff Natriumnitrit</b>
<b>Bratwurst</b>	<b>Stabilisator E 300, E 325 Geschmacksverstärker E 621</b>
<b>Fleischkäse</b>	<b>Konservierungsstoff E 250 Dextrose, Stabilisator E 331 Emulgator E 471 Geschmacksverstärker E 621 Antioxidationsmittel E 301</b>
<b>Leberknödel</b>	<b>Geschmacksverstärker E 621 Stabilisator E 450 a</b>
<b>Dörrfleisch</b>	<b>Konservierungsstoff E 250 J Geschmacksverstärker E 621 Antioxidationsmittel E 301</b>
<b>Sülze</b>	<b>Nitritpökelsalz, Zuckerstoff Konservierungsstoff E 250 Geschmacksverstärker Natriumglutamat Antioxidationsmittel E 300 Säureregulator E 330</b>
<b>Sprühschlagsahne</b>	<b>Treibgase Distickstoffmonoxid, Stickstoff Emulgator E 471 Stabilisator E 339, Karrageen</b>
<b>Schlagsahne</b>	<b>Stabilisator, Karrageen</b>
<b>Sc. Hollandaise</b>	<b>Säuerungsmittel Milchsäure Verdickungsmittel Xanthan</b>
<b>Mayonnaise</b>	<b>Farbstoff Beta-Carotin</b>
<b>Schokoladensauce</b>	<b>Dextrose Verdickungsmittel Karrageen Guarkernmehl</b>
<b>Tomatenketchup</b>	<b>Zitronensäure Farbstoff Beta-Carotin</b>
<b>Kräuterbutter</b>	<b>Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl</b>
<b>Knoblauchbutter</b>	<b>Zitronensäure Farbstoff Beta-Carotin</b>
<b>Geriebener Parmesan</b>	<b>Konservierungsstoff E 105 Stabilisator Johannisbrotkernmehl Farbstoff Carotin</b>





ASV Mörsch 1900/19 e.V.



## Zusatzstoffe Getränke

<b>Sprite</b>	<b>Säuerungsmittel Zitronensäure</b>
<b>Bitter Lemon</b>	<b>Säuerungsmittel Zitronensäure Chinin</b>
<b>Maracuja-Nektar</b>	<b>Stabilisator Pektin</b>
<b>Bananen-Nektar</b>	<b>Säuerungsmittel Zitronensäure</b>
<b>Campari</b>	<b>mit Farbstoff</b>
<b>Bailey's</b>	<b>Farbstoff Zuckercouleur</b>
<b>Malzbier</b>	<b>Glukosesirup Farbstoff E 150 c</b>