

# Schwarzer Peter

## Vorspeisen & Kleinigkeiten:

Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Salat, Oliven	10,80
3 Stück Handkäse auf Salatbett mit eingelegten Zwiebeln, Kümmel und Baguette	9,50
Tomatensuppe mit Crème fraîche, Basilikum, Croutons und Baguette	5,90
Karotten-Kokossuppe mit Ingwer, Sesam, Croutons und Baguette	6,80
Flammkuchen Classic mit Bergkäse, Schmand Zwiebeln und Speck	10,80
Flammkuchen mit Honig-Senf Schmand, mit Bergkäse, Ziegenkäsetaler, Oliven, Zwiebeln und Kräuter der Provence	13,50

## Bratkartoffeln & Co:

Knusprige Bratkartoffeln mit Spiegelei, hausgemachtem Kräuterquark, Salat	13,80
Knusprige Bratkartoffeln mit Fleischkäsesalat <sup>2,3,4</sup> , Emmentaler und Salat	15,80
2 Grobe Bratwürste <sup>2,3</sup> mit knusprigen Bratkartoffeln, Spiegelei, Quark, Senf und Salat (Vegetarische Wurst möglich)	18,50
Knusprige Bratkartoffeln, Fleischkäse <sup>2,3,4</sup> mit Spiegelei, Senf und Salat	16,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln, Zitrone und Salat	19,80
Paniertes Putenschnitzel in Cornflakes-Panko Panade mit Bratkartoffeln, Zitrone und Salat	22,90
Münchner Schnitzel mit Meerrettichpanade, Bratkartoffeln, Zitrone, Preiselbeeren und Salat	22,50
Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Karamellisierten Zwiebeln, Bratensauce, Bratkartoffeln und Salat	23,80
Rumpsteak mit, karamellisierten Zwiebeln, Champignons in Bratensauce und Bratkartoffeln	30,50
„Schlachtplatte“ Frische grobe Bratwurst, Leberknödel, Saumagen mit Kartoffelpüree, Sauerkraut, Bratensauce und Senf	18,90
Hausgemachte Spätzle mit Champignons, karamellisierten Zwiebeln, Bratensauce und Salat	14,80
Gebackener Pfannkuchen gefüllt mit Hackfleisch, Champignons, geschmelzte Zwiebeln, Bratensauce, mit Käse überbacken und Salat	16,90

# Schwarzer Peter

## Vegetarisch:

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Emmentaler, Edamer, karamellisierten Zwiebeln, Semmelbröseln und Salat	17,50
4 Gratinierte Gemüseaultaschen mit gebratenen Cherrytomaten, Parmesansoße, karamellisierten Zwiebeln und Salat	18,90
Ofenkartoffeln mit frischem Kräuterquark und Salat + Räucherlachs	12,50 15,90
2 vegetarische Bratwürste <sup>2,3</sup> mit knusprigen Bratkartoffeln, Spiegelei, Quark, Senf und Salat	18,50
Angebratene hausgemachte Spinatknödelscheiben auf Salat mit gebratenen Champignons, Croutons und Hefe flocken (Vegan)	18,50
Paniertes Veganes „Tempeh“ Schnitzel mit Bratkartoffeln, Zitrone und Salat	18,80
Pfannkuchen Spinat mit gebratenen Cherrytomaten, mariniertem Schafskäse, Käse überbacken und Salat	14,80

## Salate:

Beilagen Salat mit frischen Toppings, Tomate, Karotte, Rote Beete, Zucchini, Gurke, Rettich	4,80
Großer Salatteller mit frischen Toppings, Tomate, Karotte, Rote Beete, Zucchini, Gurke, Rettich, Oliven	12,80
- Mit Hähnchen Nuggets, mariniertem Schafskäse, geröstete Mandelsplitter	17,50
- Mit Putenbruststreifen, mariniertem Schafskäse, geröstete Sonnenblumenkerne	17,50
- Mit geräuchertem Forellenfilet, mariniertem Schafskäse und gekochtem Ei	17,80
- Mit gehobeltem Parmesan und karamellisierten Walnüssen	15,50
- Mit gebratenen Gemüseaultaschen und Champignons, geröstete Sonnenblumenkerne	17,50

## Dessert:

Pfannkuchen gefüllt mit Nutella, karamellisierten Bananen, 1 Kugel Vanilleeis, Sahne	7,90
Hausgemachte warme Schokotarte mit Vanilleeis, Himbeersauce und Sahne	8,50
Süßer Flammkuchen mit Vanille Creme, Himbeeren, weißer Schokolade, Himbeersauce, Krokant	10,80

# Schwarzer Peter

## Mineralwasser:

Ensinger Gourmet medium / still	0,25	2,80
Ensinger Gourmet medium / still	0,75	6,80

Tafelwasser	0,5	4,80
-------------	-----	------

## Säfte und Softdrinks:

Sinalco Cola <sup>5</sup> , Sinalco Orange <sup>1</sup>	0,25	3,20
Sinalco Cola Zero <sup>5</sup>	0,4	4,70

Taubertaler Apfelschorle	0,33	3,50
--------------------------	------	------

Saftschorlen: Grapefruit, Maracuja	0,25	3,20
Johannisbeernektar, Rhabarber,	0,4	4,70

Orangina	0,25	4,50
Bionade Holunder, Ingwer-Orange	0,33	3,90

## Hausgemachte Limonaden:

Zitrone-Ingwer mit Minze frischem Ingwer und Zitrone	0,4	5,90
---	-----	------

Himbeer-Rosmarin mit frischem Rosmarin und Zitrone	0,4	5,90
---	-----	------

## Bier vom Fass:

Distelhäuser Premium Pils	0,3	4,10
	0,5	5,20

Distelhäuser Export	0,3	4,10
	0,5	5,20

Distelhäuser Landbier	0,3	4,10
	0,5	5,20

Distelhäuser Kellerbier	0,3	4,10
	0,5	5,20

Radler	0,3	4,10
	0,5	5,20

## Aus der Flasche:

Distelhäuser Helles	0,5	4,90
---------------------	-----	------

Distelhäuser Hefeweizen, Hell, Dunkel, Kristall	0,5	4,90
--	-----	------

Pils Alk. frei	0,33	3,90
Hefeweizen Alk. frei	0,5	4,90

Berliner Weiße mit Schuss <sup>1</sup> Himbeere oder Waldmeister	0,33	4,50
---	------	------

## Und:

Riesling Schorle	0,25	4,60
	0,4	5,90

Hochstädter Apfelwein	0,25	3,90
	0,5	5,80

Aperol Sprizz <sup>1</sup>	0,25	7,90
Hugo	0,25	7,90

# Schwarzer Peter

<u>Weine Weiss:</u>	0,2l	0,5l
Petri Blanc, ein ausgewogenes Cuvée, trocken	5,80	14,30
Kallstadter Saumagen, Riesling Kabinett, trocken	6,50	15,90
Grauburgunder Ellermann&Spiegel, trocken	7,30	17,90
Eppelsheimer Sauvignon blanc, trocken	7,80	19,30
Blanc de Noir „Pastorenstück“, trocken	8,50	20,90
<u>Weine Rosé: 0,2l</u>		
Anciens Temps, Französicher Rosé	7,90	19,50
Petri Rosé, Weingut Petri, Pfalz	7,20	17,80
<u>Weine Rot: 0,2l</u>		
Petri Noire, kräftig rundes Cuvée	5,90	14,50
Merlot Pays D'Oc Languedoc	6,30	15,50
Vina Hermina, Tempranillo Rioja	6,90	16,90
Primitivo „La Famiglia“ IGT Lombardei	7,50	18,50
Cabernet Sauvignon Weingut Hammel, Pfalz	7,90	19,50
Terra Ventoux AOC, Syrah-Grenache Vallée du Rhône	8,50	20,90
<u>Der Kurze für danach:</u>		
Ouzo	2cl	2,80
Jägermeister	2cl	2,80
Brennerei Lutz „Des Nüssle“	2cl	4,20
Brennerei Scherner aus der Pfalz Himbeergeist, Tresterbrand „Auxerrois“	2cl	5,80
Palatinatus aus der Pfalz Birnen, Marillchen, Choco-Kirsch-Chili	2cl	5,80
Brennerei Scheibel Moorbirne	2cl	6,50
Ramazotti	4cl	5,60
Linie Aquavit	2cl	4,20
Baileys	4cl	5,50
<u>Kaffee &amp; Tee:</u>		
Kaffee <sup>5</sup>		2,20
Espresso <sup>5</sup>		2,00
Cappuccino <sup>5</sup>		2,80
Frischer Ingwer-Minze Tee		3,50
Verschiedene Tees: z.B. Grün, Kräuter, Schwarz <sup>5</sup> , Früchte		2,80