

# HENNINGERS

## *Pfälzer Küche*

*Traditionelle und moderne Pfälzer Spezialitäten*

### VORSPEISEN

Pfälzer Hausmacher Wurst 7,50 €

Henningers Bratwurstfüllsel – angemacht 9,50 €

Grobe Bratwurst luftgetrocknet – dünn aufgeschnitten 8,50 €

Salat vom Schwartenmagen mit Radieschenvinaigrette 8,50 €

Handkäs` mit „Musik“ – im Steinguttopf gereift 8,50 € 

### Henningers Winzer-Vesper

*Hausmacher Wurst, Bratwurstfüllsel angemacht, Jungbullensalat & luftgetrocknete Bratwurst,  
Handkäs`, gereifter Bergkäse, Trauben, gebackte Zwiebeln und Gewürzgurke*

Pro Person 14,00 €

### SUPPENKÜCHE

Grumbeersupp` mit Baconchip und Blutwurstcroûtons 8,00 € /  7,50 €

Herzhafte Leberknödelsupp` mit Gemüsejulienne 8,00 €

### PFÄLZER LEIBSPEISEN

Tranchen und Bratwurst vom Saumagen an zweierlei Püree von Weinkraut  
und Kartoffel mit karamellisiertem Spitzkohl 16,00 €

Leberknödel mit Schmelz - und Röstzwiebel, pikantem Lauchgemüse  
und zweierlei Püree von Weinkraut und Kartoffel 14,50 €

Grobe und halbgetrocknete Pfälzer Bratwurst  
an Dijonsenfkrout und Püree 15,00 €

Blutwurst im Brotmantel und Medaillons auf Kartoffel –  
Meerrettichkompott, Apfel und Preiselbeere 15,50 €

Henningers Pfalz-Glück 17,00 €

*Saumagen, Bratwurst und Leberknödel auf Weinkraut  
nach der legendären Weinbaus-Wirtin Luise Henninger (1871-1951)*

### PFÄLZER DESSERT

\*Lauwarme Burgunderzwetschgen mit Haselnussbiskuit im Gläschen  
und Bourbon Vanilleeis 9,00 €

\*Beschwipstes Himbeersorbet in Henningers Trester 8,50 €

*Alle Desserts mit \* auch als kleine Portion möglich 6,50 €*