

Pfälzer Weinstube

.....wo man stets ein wenig Nachhausekommen findet

Köstliche, heiße Flammkuchen !!!

Traditional Palatin cuisine! A thin dough topped with bacon and onions or vegetarian.

In früheren Zeiten pflegten die Pfälzer Bauern vor dem Ausfeigen des Backofens etwas mit Schmand bestrichenen Brotteig, belegt mit Speck und Zwiebeln, in den Ofen zu schieben, in dem noch die Flammen loderten. Dieser „Flammkuchen“ wurde dann in geselliger Runde geteilt.

Flammkuchen „Klassisch“ mit Speck und Zwiebeln 8,50€

Flammkuchen „Lachs“ mit Räucherlachs, Zwiebeln und Käse
9,50€

Flammkuchen „Pfiffig“ mit Pfifferlinge, Tomaten und
Käse 9,00€

Pfälzer Schoppenbegleiter

Pfälzer Ofenpfanne

Filet of chicken breast and creamed mushrooms, served with rösti. A delicious "diet" !!

In eine Eisenpfanne kommt zartes Hähnchenbrustfilet und Rahmpfifferling, mit Gouda überbacken, dazu Rösti... ein köstlicher „Schlankmacher“

12,50 €

„Pfälzer Saumagen“ auf Rahmpfifferlinge

Traditional Palatin cuisine! Served with creamed chanterelle and slices potatoes.

Wir beziehen unseren Saumagen von der Metzgerei Hambel aus Wachenheim

Im Sommer mit frischen Rahmpfifferlingen und Bratkartoffeln

14,20 €

Probierportion 10,50 €

Pfälzer Kaisersülze mit Gurkenschmand

headcheese with cucumbers and roasted potatoes

Von der Metzgerei Hambel aus Wachenheim, aus magerem Schinkenfleisch,
mit hausgemachtem Gurkenschmand und Bratkartoffeln.

13,50 €

kleine Portion 9,50 €

Pfälzer Weinstube

.....wo man stets ein wenig Nachhausekommen findet

Hier noch was Feines zum Verwöhnen !!!

Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Specksalat

Veal escalope with and potatoes salad

Von der Kalbskeule geschnitten, mit Semmelbrösel paniert, in Butter
gebraten,

traditionell mit Speck -und Gurkensalat....alla hopp... lecker zu einen kalten
Rosé

17,50 €

kleine Portion 11,50 €

Filetspitzen in Rieslingrahm

Strips of pork filet in creamed mushrooms, with Rösti and salad

Aus Streifen vom Schweinefilet, frische Pfifferlinge, Riesling und Sahne wird
ein feines Geschnetzeltes hergestellt, dass wir mit Kartoffelrösti und Salat servieren.

14,20 €

kleine Portion 9,50 €

Schweinemedallions in Pfefferrahm

Pork filet medallions in pepper sauce with rösties and winter salad

Herforder Schweinefilet in der Pfanne gebraten, dazu unsere pikante Pfeffersoße.

Hierzu reichen wir Kartoffelrösti und eine Salatschale.

14,80 €

Rinderfilet auf Rotweinschalotten

Beef tenderloin with red wine shallots

Vom Angusfilet geschnitten, medium gebraten, darüber gebratene Rotwein- Schalotten,

Salat und Kartoffelrösti.....ach wie lecker...

Der Dornfelder Rotwein von Theo Minges ist hierzu besonders zu empfehlen.

19,80 €