

# 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 or cheese

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, Zwiebeln und Käse 8,50€  
Flammkuchen „Garnele“ mit Garnelen, Zuccini und Käse 10,50€

## Pfälzer Schoppenbegleiter

### „Franzosebrot“

Traditional palatin cuisine !

„Was deftiges fer Foipecker odder Spinnfresser (wiemer in de Pfalz saan)“

Weißbrotscheiben werden mit Olivenöl beträufelt und im Ofen gebräunt. Das Brot wird mit Hähnchenfilet belegt. Darüber kommt mediterranes Gemüse und Gouda. Und dann ab unter den Grill.

10,80 €

## Pfälzer Ofenpfanne

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

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

13,50 €

## Pfälzer Zwiebelkuchen

Palatin Onion cake

Wir backen den Kuchen selbstverständlich in unserer eigenen  
Küche

Aus Mehl, Eier, viel Zwiebeln und Käse. Als Dipp etwas  
Kräuterschmand.

Uralte Pfälzer schwören darauf, das die vollmundigen Pfälzer  
Weine

zu nichts anderem besser schmecken.

8,50 €