

# 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 „Lachs“ mit Lachsfilet, Zuccini und Käse 10,50€

## Pfälzer Schoppenbegleiter

### Pfälzer Ofenpfanne

Filet of chicken breast and creamed chanterelles, served with rösti. A delicious "diet" !!  
In eine Eisenpfanne kommt zartes Hähnchenbrustfilet und Rahmpilze, mit Gouda überbacken, dazu Rösti... ein köstlicher „Schlankmacher“

13,50 €

### „Pfälzer Saumagen“ original aus der Pfalz

Traditional Palatin cuisine! Served with Sauerkraut and fried potatoes.  
Gefüllt mit Schnitzelfleisch, Zwiebeln, Ei und Kartoffeln, mit Majoran ist er ein fester Bestandteil der Pfälzer Küche. Von der Metzgerei Hambel.  
Serviert auf Frühlingsgemüse, Kartoffelchen und Kräuterschmand..

14,50 €

Probierportion 10,50 €