

# 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 Ausfegen 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 „Spargel“ mit Spargel, Zucchini und Käse 11,50€

## Pfälzer Schoppenbegleiter

### Spargelsalat mit gebratenen Filetscheiben

Traditional Palatin cuisine !

Frischer Spargel in einem Dressing mit grobem Senf mariniert,  
Blattsalate und kurzgebratene Scheiben vom Filet...lecker zum kalten  
Riesling.  
16,50€

## 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 Schnitzfleisch, Zwiebeln, Ei und Kartoffeln, mit Majoran  
ist er ein fester Bestandteil der Pfälzer Küche. Von der Metzgerei Hambel.  
Serviert auf Frühlingsgemüse, Kartoffelchen und Kräuterschmand..

15,50 €                      Probierportion 10,50 €

# Pfälzer Weinstube

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

Hier noch was Feines zum Feierdaaache !!!

## Filetspitzen in Rieslingrahm

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

Aus Streifen vom Schweinefilet, frischen Champignons, Riesling und Sahne wird ein Geschnetzeltes hergestellt, dass wir mit Rösti und Salat servieren.

15,50€

kleine Portion 10,50€

## Schweinemedallions in Pfefferrahm

Pork filet medallions in pepper sauce with potatoes and vegetables

Schweinefilet in der Pfanne gebraten, dazu unsere pikante Pfeffersoße.

Serviert auf Frühlingsgemüse und Kräuterkartöffelchen.

16,50€

## Rinderfilet mit Dornfeldersoße

Beef tenderloin with red wine shallots and rösties

Vom Angusfilet geschnitten, angerichtet auf Frühlingsgemüse und Kräuterkartöffelchen.

Der Dornfelder von „Regine Minges“ ist hierzu besonders zu empfehlen.

22,50€

Vermissen Sie etwas Süßes zu Ausklang?

Fragen Sie nach unserem Tagesdessert.