

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 „Pfiffig“ mit Pfifferlinge, Tomaten und Feta 10,50€

Pfälzer Schoppenbegleiter

Gebackenes Käsepfännchen

potatoes with cheese and tomatoes

Ein Gericht für unsere Vegetarier. Fetakäse und Olivenöl in einer Gußpfanne, Tomaten, Oliven, Kräuter...und dann ab in den Ofen. Dazu Baguette.

11,50€

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 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, Kartoffeln und vielen Kräutern ist er ein fester Bestandteil der Pfälzer Küche. Von der Metzgerei Hambel.
Serviert auf Sommergemüse, Kartoffelchen und Kräuterschmand..

14,50 €

Probierportion 10,50 €

Hier noch was Feines zum Feierdaaache !!!

Kartoffel Garnelen Pfanne

shrimps with potatoes in cream !

Geschälte Garnelen, kleine Kartoffeln, Gemüse und ein wenig Knoblauch im Weißweinsud. Hierzu einen kalten Riesling oder Weißburgunder

14,50 € kleine Portion 9,50€

Filetspitzen in Rieslingrahm

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

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

15,50€ kleine Portion 10,50€

Gefülltes Schweinefilet mit Kräutern

Pork filet on a spit , with potatoes and vegetables

Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse, Oliven und Kräutern, in der Pfanne gebraten, serviert auf Sommergemüse und Kräuterkartöffelchen.

16,50€

Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter

Beef tenderloin with butter, salad and potatoes

Vom Angusfilet geschnitten, in der Pfanne gebraten und mit hausgemachter Kräuterbutter serviert. Dazu Rosmarinkartöffelchen und einen Sommersalat.

22,50€

Vermischen Sie etwas Süßes zu Ausklang?

Fragen Sie nach unserem Tagesdessert.