

Pfälzer Weinstube

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

Unsere Aperitif Empfehlung

„Erdbeer Joker“ Rosé Gin, Tonic Water, Erdbeere

0,2l 5,50 €

Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

19er Pinot noir...Blanc de Noir, feinherb von Chrissi Hartmann

weißgekeltert...Banane und Johannisbeere..köstlicher, fruchtiger Terrassenwein

0,2l 6,00 €

Alla hopp.....noch ist Sommerzeit!!

Die Karte ist noch etwas verkleinert, wir verwenden keine Fertigprodukte mehr !
Bitte beachten Sie unsere Coronaregeln, genießen Sie trotzdem die Weinstube.
Schön, Sie bei uns zu haben.

„Pfälzer Bouillabaisse“

Clear Fish soup

Aus Fischfond, Gemüse, Pfälzer Weißwein und Kräuter wird eine klare Suppe gekocht, als Einlage Fischfilet und Garnelen....Herz was willst du mehr...

7,00 €

Safranrisotto mit Garnelen

Risotto with shrimps

Klassisches Risotto aus Reis, Schalotten, Butter, Pfälzer Weißwein und geriebenen Parmesankäse....dazu Garnelen, wunderbar cremig.

15,50 €

Pfälzer Weinstube

wo man stets ein wenig Nachhausekommen findet

Käsespezialitäten und Weinbegleitungen

Camembert im Strudelteig

Camembert in crispy batter with cranberries, fruits and baguette

Herzhafter Camembert wird in Strudelteig eingeschlagen und in der Pfanne gebraten. Mit Preiselbeeren, frischem Obst und Baguette.

10,50 €

Als Vorspeise 8,50 €

Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen

Goat cheese with honey and walnut

Milder Ziegenkäse wird mit Honig und gehackten Walnüssen gratiniert. Dazu Blattsalate in unserem Hausdressing, Obst, Pestobaguette; köstlich.

12,50 €

Als Vorspeise 8,50 €

Duett von beschwipstem Lachs

Selection of salmon !

Hausgebeizter Glnlachs und flambierter Whiskylachs bilden ein köstliches Duett.

Mit Wasabischmand, Winzerdipp, Salat und Waffelkartoffeln

15,50 €

Weinstubensalat mit Pfifferlinge und Rinderfiletstreifen

Lettuce, cherry tomatoes, sprouts, zucchini, fruits in our House dressing marinated

Blattsalate, Kirschtomaten, Zucchini, Möhren und Körner werden mit Hausdressing mariniert. Dazu kommen viele Früchte, Parmesan und Baguette.

Frische Pfifferlinge und Filetstreifen vom Rind als Topping.

14,50 €

Als Vorspeise 9,50€

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, Zwiebeln, Käse 10,50€

Pfälzer Schoppenbegleiter

Pfälzer Ofenpfanne

Filet of chicken and creamed chanterelles, served with potatoes. A delicious "diet" !!
In eine Eisenpfanne kommt zartes Hähnchenfilet und Rahmpfifferlinge, mit Gouda überbacken, dazu Waffelkartoffeln... ein köstlicher „Schlankmacher“
14,50 €

„ Pfälzer Saumagen“ mit grünem Pfeffer

Traditional Palatin cuisine!

Aus Schnitzelbrät, Zwiebeln, grünen Pfeffer und Kartoffeln, mit Majoran ist er ein fester Bestandteil der Pfälzer Küche. Von der Metzgerei Hambel.

Serviert mit Rahmpfifferlinge und gefüllter Grumbeere.

15,50 €

Probierportion 11,50 €

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 potatoes and salad

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

15,50€

kleine Portion 10,50€

Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße

Pork filet medaillons in pepper sauce with stuffed potatoes and sommer salad

Schweinefilet in der Pfanne gebraten, dazu eine leckere Pfeffersoße.

Hierzu reichen wir gefüllte Grumbeere und eine Salatschale.

16,50€

Rinderfilet mit Rotwein-Schalotten-Jus

Beef tenderloin with redwine sauce and stuffed potatoes

Vom Angusfilet geschnitten, mit pikanter Rotweinsauce, Sommersalaten
und gefüllter Grumbeere ...

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

23,50€

Wir verwenden keine Fertigprodukte !
Vermissen Sie etwas Süßes zu Ausklang?
Tagesdessert immer frisch von Ceddi.