

Pfälzer Weinstube

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

Unsere Aperitif Empfehlung

„Herbstzauber“ mit Gin, Granatapfel, Orange und Tonic

0,2l 5,50 €

Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

19er „Venninger Doktor“, feinherb von Christian Hartmann

Regent aus dem Eichenfass...rote Beeren und Vanille

0,2l 6,00 €

Alla hopp.....Herbstzeit in der Stube !!

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.

Kürbis Süppchen mit Kräutercroutons und Oel

Pumpkin soup

Wir kochen Hokaidokürbis in Gemüsebrühe, alles pürieren, Rahm, Orange und Ingwer dazu.
Probieren sie hierzu Scheurebe oder Gewürztraminer.

6,00 €

Saumagenmaultaschen Gratin

Traditional palatin cuisine !

Einmalig in Herford...exklusiv von der Metzgerei Hambel aus Wachenheim.

Als Gratin mit Champignonrahm und Käse überbacken...saulecker.

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 dunkles Brot.

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, dunkles Brot; köstlich.

12,50 €

Als Vorspeise 8,50 €

Duett von beschwipstem Lachs

Selection of salmon !

Hausgebeizter Glnlachs und flambierter Whiskylachs bilden ein köstliches Duett.

Mit Winzerdipp, Salat und Kartoffelkrapfen

15,50 €

Weinstubensalat mit Rosmarinhühnchen

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

Blattsalate, Kirschtomaten, Zucchini, Möhren und Körner werden mit Hausdressing mariniert. Dazu kommen Früchte, Parmesan und dunkles Brot. Darauf zarte Hähnchenbrust in Rosmarinzweige gebraten.

12,50 €

Als Vorspeise 8,50€

Kleine Käseauswahl zum Wein !

Vier Sorten Käse nach Marktlage, Brot, Früchte und Butter

12,00 €

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 „Herbst“ mit Kürbis, Ziegenkäse, Honig 10,50€

Pfälzer Schoppenbegleiter

Kartoffel-Kürbis-Spatzen

Ein Gericht für unsere Vegetarier. Hausgemachte Gnocchi (Spatzen) mit Ratatouille Gemüse , Ruccola und gehobeltem Parmesan.

12,50 €

Pfälzer Ofenpfanne

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

In eine Eisenpfanne kommt zartes Hähnchenfilet und Rahmchampignons, mit Gouda überbacken, dazu Kartoffelkräpfen... 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 auf Ratatouillegemüse und Kartoffelspatzen.

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 Champignons, Riesling und Sahne wird ein Geschnetzeltes hergestellt, dass wir mit Kartoffelkräpfen 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 ein getrüffeltes Kartoffelgratin 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 ein getrüffeltes Kartoffelgratin ...

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

24,50€

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