

Unsere Aperitif Empfehlung

„Limoncello Spritz“ mit Secco, Limoncello, Zitronenmelisse
0,2l 5,00 €

Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

20er „Pinot noir“, blanc de noir, feinherb von Christian Hartmann
Weißgekeltert, im Duft wie frischer Obstsalat, köstlicher Terrassenwein
0,2l 6,00 €



Alla hopp.....endlich...wir freuen uns auf euch !!

Zwiebelcremesuppe mit Kräuter-Croutons 

Onion soup with croutons

5,00 €

Pfälzer Brotzeit

Variations of palatin cold food

Kulinarische Rundreise durch die Pfalz.

Aus Handkäs, weißer Käse, Wurstsalat, Chili-Saumagen und Leberwurst.

Mit dunklem Brot und Meersalzbutter.

Lecker zu einem, oder zwei, oder drei Schoppen Riesling.

Als Hauptgang oder Vorspeise für zwei.

12,50 €

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

Käsespezialitäten und Weinbegleitungen

Camembert im Knusperteig

Camembert in crispy batter with cranberries, fruits and baguette

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

9,80 €

Als Vorspeise 7,50 €

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 €

Stremellachs mit rahmigem Winzersenf

Salmon with honey and salad

Geräucherter Lachsstreifen (Stremel)..... dazu hausgemachter Winzersenf. Mit Sommersalaten und Kräutergrumbeere. Hierzu Riesling oder Scheurebe.

12,50 €

Als Vorspeise 8,50 €

Weinstubensalat mit Rosmarinhähnchen

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

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

Darauf zarte Hähnchenbrust in Rosmarinzweige gebraten.

13,50 €

Als Vorspeise 8,50€

Kleine Käseauswahl zum Wein !

Vier Sorten Käse nach Marktlage, Brot, Früchte und Butter 12,00 €

.....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 „Lachs“ mit Lachsfilet, Zucchini und Käse 10,50€

Pfälzer Schoppenbegleitereinfach aber gut

Grumbeere mit weißem Käse

Traditional Palatin cuisine !

Gehört zur Pfälzer Küche einfach mit dazu.

Dicke Grumbeere gefüllt mit weißem Käse, frischen Kräutern und Zwiebelchutney.
Köstlich zum Pfälzer Wein, oder auch mal ein frisch gezapftes Detmolder.

8,50 €

Pfälzer Wurstsalat mit Bauernbrot

Traditional Palatin cuisine !

Dieses Rezept stammt von einer Pfälzer Landfrau, die es wissen muss.
Herzhaft aus Schinkenwurst, Zwiebeln, Essiggurken und Frühlingszwiebeln.
Für die Marinade nehmen wir Riesling, Weißweinessig und Rapsöl.

9,50 €

Pfälzer Handkäs mit Musik

Traditional Palatin cuisine !

Einfach....vegetarisch....pfälzisch

Sauermilchkäse legen wir in eine Marinade aus Weißwein, Essig, Schalotten
und ein wenig Kümmel für mindestens einen Tag ein. Vor dem Anrichten mit frischer
Blatt Petersilie bestreuen und mit Butter und Bauernbrot servieren.

Übrigens...die „Musik“ hört man erst nach dem Verzehr.

9,50 €

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

Hier noch was Feines zum Feierdaaache !!!

„Pfälzer Saumagen“ der Gipfel aller Schlachtgenüsse

Traditional Palatin cuisine ! Served with Sauerkraut and fried potatoes.

Gefüllt mit Schweinehack, Zwiebeln, Ei und Kartoffeln, mit Majoran gewürzt,
ist er ein fester Bestandteil der Pfälzer Küche. Von der Metzgerei Hambel.

Heute gefüllt mit Feta und Chili...scharf...nur Mut. Einmalig in Detmold.

Serviert auf Ratatouillegemüse und Grumbeere.

14,50 € Probierportion 10,50 €

Pfälzer Ofenpfanne

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

In eine Eisenpfanne kommt zartes Hähnchenbrustfilet und Rahmpilze,
mit Gouda überbacken, dazu Serviettenknödel... ein köstlicher „Schlankmacher“

Dazu passt auch ein leckeres Detmolder Landbier von den Strate-Mädels.

13,50 €

Filetspitzen in Rieslingrahm

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

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

15,50€ kleine Portion 10,50€

Schweinemedallions auf Ratatouille

Pork filet medaillons with vegetable and potatoes

Schweinefilet in der Pfanne gebraten, dazu Ratatouille-Gemüse-

Hierzu reichen wir eine dicke gefüllte Grumbeere.

16,50€

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