



PFÄLZER
WEINSTUBE

Unsere Aperitif Empfehlung

Cranberry-Orangen-Spritz

mit Pfälzer Secco, Orangenlikör, Cranberry und Rosmarin

0,2l 6,00 €

Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

20er „Sommertraum“, Rosé Cuvée, trocken vom Forster Winzerverein
im Duft Schwarzkirsche und Erdbeere, aus den Forster Spitzenlagen

0,2l 6,00 €

Alla hopp.....langsam wird es Herbst !!

Kürbissüppchen mit Orange und Ingwer

pumpkin soup with orange and ginger

5,00 €



Geschmelzte „SaumagenMaultaschen“

Traditional Palatin cuisine !

Exklusiv von der Metzgerei Hambel für die Weinstube !!

Mit frischem Blattspinat, Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan.

Einmalig in Herford...nur Mut.....köstlich

14,50 €

..... 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 Pflaumenmus, frischem Obst und Grisini.

10,50 €

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, Grisini.... köstlich.

13,50 €

Als Vorspeise 8,50 €

Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti

smoked salmon with honey mustard and salad

Geräucherte Lachsscheiben mit Honig-Senf-Soße.

An Kräuterschmand, Salat und Kartoffelrösti.

14,50 €

Als Vorspeise 8,50 €

Weinstubensalat mit Rosmarinhähnchen

big house salad with rosemary chicken

Mit Blattsalaten, Kirschtomaten, Zucchini, Möhren und Cranberry werden mit Hausdressing mariniert. Dazu kommen Früchte, Nüsse, Parmesan und Grisinisticks.

Darauf kommt gebratenes Hähnchenfilet aus der Rosmarinpfanne.

14,50 €

Als Vorspeise 8,50€

Kleine Käseauswahl zum Wein !

Cheese selection

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 9,00€
Flammkuchen „Zickig“ mit Ziegenkäse, Blattspinat und Tomate 11,50€

Pfälzer Schoppenbegleitereinfach aber gut

Pfälzer Ofenpfanne

Filet of chicken breast and creamed mushrooms, served with spaetzle. A delicious "diet" !!

In eine Eisenpfanne kommt zartes Hähnchenbrustfilet und Rahmpilze,
mit Gouda überbacken, dazu Spätzle und Salat... ein köstlicher „Schlankmacher“
Dazu passt auch mal ein leckeres Detmolder Landbier von den Strate-Mädels.
14,50 €

Pfälzer Käsespätzle

cheese spaetzle with roasted onions



Spätzle in der Butterpfanne, schön schlotzig gebraten. Mit viel Gouda. In der
heißen Eisenpfanne serviert..dazu Röstzwiebeln und frischer Babyspinat
Probieren sie dazu Kerner oder unsere Rieslinge
12,50 €

„Pfälzer Saumagen“ der Gipfel aller Schlachtgenüsse

Traditional Palatin cuisine ! Served with spaetzle.

Gefüllt mit Schweinehack, Zwiebeln, Ei und Kartoffeln, mit Majoran
ist er ein fester Bestandteil der Pfälzer Küche. Von der Metzgerei Hambel.
Nur Mut. Einmalig in Herford. Serviert auf Spätzle.

15,50 € Probierportion 10,50 €

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



PFÄLZER
WEINSTUBE

Hier noch was Feines zum Feiertage !!!

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 Kartoffelrösti und Salat servieren. Lecker zu unseren Rieslingen.

15,50€ kleine Portion 10,50€

Schweinemedallions im Speckmantel

Pork filet wrapped in bacon with rösties and whiskey sauce

Schweinefilet mit Speck umwickelt, in der Pfanne gebraten, dazu eine pikante Whiskeysoße.

Hierzu reichen wir Kartoffelrösti und Herbstsalate.

Unsere Pfälzer Rosé - und Rotweine sind der ideale Begleiter.

16,50€

Rinderfilet auf Rotwein-Pflaumen Soße

Beef tenderloin with red wine plum sauce and rösties

Vom Angusfilet geschnitten, auf Rotwein-Pflaumen Soße, herbstlichem Salat und Kartoffelrösti...

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

25,50€

Vermissen Sie etwas Süßes zu Ausklang?
Fragen Sie nach unserem Tagesdessert.

Zum Wohl.
Die Pfalz.

