



PFÄLZER
WEINSTUBE
im ChaLu

Unsere Aperitif Empfehlung

Limoncello Spritz

mit Zitronenlikör, frischer Minze und Pfälzer Secco

0,2l 6,00 €

Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

21er Pinot Noir, feinherb von Christian Hartmann aus Kirrweiler
weiß gekeltert, duftet nach einem Eisbonbon.....uffpasse..macht süchtig

0,2l 6,00 €

Alla hopp...endlich Frühling !!

Bärlauch-Süppchen

Wild garlic soup

6,00 €



Rinder Carpaccio mit Trüffelmajo

Beef carpaccio with salad

Rindfleisch hauchdünn geschnitten und dann mariniert.
Feine Trüffelmajo, Olivenöl, mit Blattsalate und Baguette.

Weintip hierzu ist die Nummer 25 oder 32

14,00 € auch mit zwei Teller als Vorspeise zu zweit

Lachsfilet unter der Bärlauchkruste

Salomon, green asparagus with little potatoes

Frisches Lachsfilet wird mit einer Masse aus Bärlauch und Semmelbrösel
bestrichen und dann im Ofen gebacken. Mit grünem Spargel und kleinen
Grumbeeren ist es ein leichtes Frühlingsgericht.

Perfekt zum Weintip von Chrissi Hartmann.

18,50 €

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

Käsespezialitäten und Salat

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 .

11,50 €

Als Vorspeise 8,50 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Walnüssen

Goat cheese, walnut and salad

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

14,50 €

Als Vorspeise 8,50 €

Ofenkäse mit Honig und Thymian

Oven cheese with honey and thyme

Unser Ofenkäse ist ein Gedicht. Selbstgemacht aus französischem Brie, im Backofen verfeinert mit Honig und Thymian. Einfach Baguette dazu...legga. Zu zweit als Vorspeise oder alleine zum „Wegschlabbern“.

11,50 €

Weinstubensalat mit Hähnchenbrustfilet

big house salad with chicken breast

Mit Blattsalaten, Kirschtomaten, Zucchini, Möhren, rote Beete, mit Hausdressing mariniert. Dazu kommen Früchte, Nüsse, Parmesan und Baguette. Darauf kommt Hähnchenfilet mit Kräutern angebraten.

14,50 €

Als Vorspeise 9,50€

Kleine Käseauswahl zum Wein !

Cheese selection


Vier Sorten Käse nach Marktlage, Baguette, Früchte und Butter 13,00 €

.....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 „Käsig“ mit Brikäse, Walnüsse und Preiselbeeren 11,00€ 
Flammkuchen „Trüffelrig“ mit Rinderfilet, Zwiebeln, Käse und Trüffelmajo 14,00€

Pfälzer Schlemmereien

„Pfälzer Saumagen“ der Gipfel aller Schlachtgenüsse

Traditional Palatin cuisine !

Gefüllt mit Schweinehack, Zwiebeln, Majoran, Kartoffeln und Gewürzen
ist er ein fester Bestandteil der Pfälzer Küche. Von der Metzgerei Hambel.
Nur Mut. Serviert auf gratiniertem Spargel und kleinen Grumbeeren.

16,50 € Probierportion 11,50 €

Bärlauchspätzle mit Käsechips

Traditional Palatin cuisine !

Dieses Rezept stammt von einer Pfälzer Landfrau, die weiß, was
hungrige Winzer in den Weinbergen gerne essen.
Spätzle werden in der Pfanne angebraten, dazu unsere Bärlauchbutter,
Kirschtomaten, die Käsechips dazu stellen wir selber her.
Legga nicht nur für unsere Weggedarier.

11,50 €

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

Hier noch was Feines zum Feierdaaache !!!

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 Frühlingssalaten servieren.

15,50 € kleine Portion 11,50 €

Pfälzer Filetpfanne

Pork filet, creamy mushrooms and Rösti

Schweinemedallions anbraten, mit unserer Pilzrahmsöße und Goudakäse unter dem Grill vollendet, dazu Frühlingssalate und Rösti.

16,50 € kleine Portion 11,50 €

„ Der Winzermeister „ Rinderfilet mit Bärlauchbutter

Fillet of beef, wild garlic butter, salad, rösti

200g Steak aus der Rinderlende geschnitten, die Bärlauchbutter dazu selbstgemacht, Frühlingssalate und Kartoffelrösti...Herz was willst du mehr...

26,00 €

Vermissen Sie etwas Süßes zum Ausklang?

Fragen Sie nach unserem Tagesdessert.