



Unsere Aperitif Empfehlung

Erdbeer Spritz

mit Erdbeerlikör, Roséwein und Pfälzer Secco aufgefüllt

0,2l 6,00 €

Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

21er Pinot Noir, feinherb von Christian Hartmann aus Kirrweiler blanc de noir, duftet nach einem Eisbonbon.....uffpasse..macht süchtig

0,2l 6,00 €

Alla hopp...langsam kommt der Sommer !!

Weißer Spargelcrème-Suppe



asparagus soup

6,00 €

Marinierter Spargel in Trauben-Senf-Vinaigrette

asparagus salad with a grape-mustard-vinaigrette

Frischer Spargel wird von uns mariniert und dann angerichtet mit buntem Salat und Baguette

Weintip hierzu Weißburgunder oder Chardonnay.

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

Garnelenpfännchen im Kräuter-Cognac Sud

Shrimps, garlic, Cognac and bread

Geschälte Garnelen in der Pfanne mit Olivenöl, und Kräutern gebrutzelt, mit Cognac flambiert, dazu Knobidip und Baguette...köstliche Vorspeise

9,50 €

Unseren Spargel beziehen wir vom Spargelhof Wenner aus Hilter

..... 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 .

12,50 €

Als Vorspeise 8,50 €

Karamellierter Ziegenkäse mit Walnusskrokant

Goat cheese with walnut and strawberries

Milder Ziegenkäse wird mit Honig karamellisiert. Als Topping Walnüsse. Dazu ein Salatbukett in unserem Hausdressing, Erdbeeren und Baguette... köstlich.

15,00 €

Als Vorspeise 9,50 €

Weinstubensalat mit Rosmarinhähnchen

big house salad with chicken

Mit Blattsalaten, Kirschtomaten, Zucchini, Möhren, mit Hausdressing mariniert. Dazu kommen Früchte, Körner, Parmesan und Baguette. Darauf kommt Hähnchenbrustfilet mit Rosmarinaroma.

14,50 €

Als Vorspeise 9,50€

Kleine Käseauswahl zum Wein !

Cheese selection

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

Obst und Gemüse liefert uns der Frucht-und Frischehandel Steinkrüger aus Bielefeld

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

Zum Wohl.
Die Pfalz.





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 Ausfeigen 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 „Spargelig“ mit Spargel, Huhn und Hollandaise 12,00€
Flammkuchen „Garnele“ mit Garnelen, Zucchini und Tomate 13,00€

Pfälzer Leckerei

„Pfälzer Saumagen“ der Gipfel aller Schlachtgenüsse

Traditional Palatin cuisine ! Served with Asparagus !
Gefüllt mit Schweinehack, Zwiebeln, Ei und Kartoffeln, ist er ein fester
Bestandteil der Pfälzer Küche. Von der Metzgerei Hambel aus Wachenheim.
Mit Spargelgemüse und Petersiliengrumbeere.
17,50 € Probierportion 12,50 €

Pfälzer Ofenpfanne

Filet of chicken breast and creamed chanterelles, served with waffle potatoes. A delicious “ diet “ !!
In eine Eisenpfanne kommt zartes Hähnchenbrustfilet und Rahmpilze,
mit Gouda überbacken, dazu Waffelkartoffeln... ein köstlicher „Schlankmacher“
15,50 €

„SaumagenMaultaschen“

Traditional Palatin cuisine !
Exklusiv von der Metzgerei Hambel für die Weinstube !!
In der Pfanne mit Tomatenbutter und Cocktailtomaten gebraten.
Mit Ruccola, Kräuterpesto und Parmesan vollendet.
Einmalig in Herford...nur Mut.....köstlich
16,50 € Probierportion 12,50 €

Unsere Pfälzer Fleischprodukte beziehen wir von der Metzgerei Hambel aus Wachenheim

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



PFÄLZER
WEINSTUBE

Hier noch was Feines zum Feiertage !!!

Bandnudeln mit gebratenen Garnelen

Papandelle, shrimps, asparagus and ruccola

Garnelen, frischer Spargel und Tomaten in der Butterpfanne.
Mit breiten Bandnudeln angeschwenkt, etwas Knoblauch und Parmesan.
Einen kräftigen Müller-Thurgau dazu...der Sommer kann kommen.

18,00 €

Kalbsspitzen in Rieslingrahm

Strips of veal in creamed mushrooms, with waffle potatoes and salad

Aus Streifen vom Kalbfleisch, frischen Champignons, Riesling und Sahne wird
ein Geschnitzeltes hergestellt, dass wir mit Waffelkartoffeln und Salat servieren.

18,50€

kleine Portion 12,50€

Kalbsschnitzel mit frischem Spargel

Veal, asparagus, potatoes and hollandaise. A delicious "diet" !!

Der Spargelklassiker überhaupt. Zartes Kalbsschnitzel von uns paniert,
frischer Spargel, Petersiliengrüne und schlotzige Hollandaise dazu....alla hopp

24,50 €

„Der Winzermeister „

Rinderfilet auf Rotweinschalotten

Fillet of beef, redwineonions, salad, potatoes

200g Steak aus der Rinderlende geschnitten, die Rotweinschalotten dazu,
Blattsalate und Kräutergrüne...Herz was willst du mehr...

28,00 €

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

Zum Wohl.
Die Pfalz.

