

Unsere Aperitif Empfehlung
Aperol Cranberry Spritz
mit Aperol, Cranberry und Pfälzer Secco Rosé
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.... Herbstzeit in der Stube !!

Käse-Lauch-Süppchen mit Croutons 
6,00€

Hausgebeizter Gin-Lachs

Frischer Lachs wird von uns mit Gin, Salz, braunem Zucker und Dill gebeizt.
Auf dem Holzbrett mit Kartoffelrösti und einer Honig-Dill-Creme serviert.
16,00€ als Vorspeise 9,50€

Kartoffelknödel mit Spinat-Käse-Soße

Herbstlich und vegetarisch. Babyspinat und Schmelzkäse bilden die Grundlage für
die Soße. Klöße sind aus gekochten Kartoffeln, mit Butterschmelze bestrichen,
Herbstsalate dazu.....sowas muss man „ äänfach mal gess han "
14,50€ 

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

Zum Wohl.
Die Pfalz.



Käsespezialitäten und Vorspeisen

Ofenkäse mit Honig und Birne

Oven cheese with honey and pear

Unser Ofenkäse ist ein Gedicht. Selbstgemacht aus französischem Camembert, im Backofen verfeinert mit Honig und der Birne Santa Maria. Mit Baguette.

Zu zweit als Vorspeise oder alleine zum „Wegschlabbern“.

14,50 €

Karamellisierter Ziegenkäse mit Pfälzer Feigen

Goat cheese with figs and salad

Milder Ziegenkäse wird mit frischen Feigen und Konfitüre karamellisiert. Auf einem herbstlichen Salatbukett, Obst und Baguette... das müssen se probiere.

15,00 €

Als Vorspeise 9,50 €

Weinstubensalat mit gebratenem Manchego

big house salad with spanish sheep milk cheese

Herbstliche Blattsalate, Kirschtomaten, Möhren, frische Früchte, alles mit unserem Hausdressing mariniert. Dazu kommt ein in der Pfanne gebratener spanischer Schafskäse, der Manchego.

15,50 €

Als Vorspeise 9,50€

Kleine Käseauswahl zum Wein !

Brie, Pestokäse, Blauschimmel, etwas Ziege oder Nusskäse, dazu Früchte und Feigenkonfitüre....lecker für eine Weinrunde.

13,00 €

als herzhaftes Dessert 7,00€

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 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 Lauch, Ziegenkäse und Tomaten 12,00€



Pfälzer Schlemmereien

„Pfälzer Saumagen“ der Gipfel aller Schlachtgenüsse

Traditional Palatin cuisine !

Gefüllt mit Schweinebrät, Zwiebeln, Majoran, Kartoffeln und Gewürzen
ist er ein fester Bestandteil der Pfälzer Küche. Von der Metzgerei Hambel.

Serviert auf Sauerkraut und Kartoffelgratin.

17,50 € Probierportion 12,50 €

Gratinierte „Saumagen Maultaschen“

Traditional Palatin cuisine !

Exklusiv von der Metzgerei Hampel für die Weinstube !!

In der Auflaufform auf Weinkraut mit Käse überbacken.

Einmalig in der Residenzstadt Detmold...nur Mut.....köstlich

17,50 € Probierportion 12,50 €

Pfalz Cuvée „ von allem äbbes“

Traditional Palatin cuisine !

Ursprünglich als herzhaftes Stärkung nach der Arbeit im Weinberg,

jetzt als feine Leckerei in unserer Weinstube !

Saumagen, Maultasche und eine Pfälzer Bratwoorsch, auf Sauerkraut,

Kartoffelgratin und dunkler Bratensoße

18,50 € hier nix Probierportion, für echte Pälzer

Unsere Pfälzer Fleischprodukte beziehen wir von der Metzgerei Hambel aus Wachenheim

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

Hier noch was Feines zum Feiertage !!!

Rinderroulade mit Apfelrotkohl

beef roulade with red cabbage

Mit Senf bestrichen, würziger Schinken, viel Zwiebeln und Gurke,
selbst gewickelt, mit viel Soße, Rotkohl und Kartoffelklöße.

Probieren Sie hierzu unsere vollmundigen Rotweine.

19,50€

Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti

Strips of Veal in creamed mushrooms, with rösti and salad

Aus Streifen vom Kalbsrücken, frischen Champignons, Zwiebeln und Sahne
wird ein Geschnetzeltes hergestellt, dazu Rösti und Herbstsalate.

18,50 €

kleine Portion 12,50 €

Pfälzer Krüstchen auf Rahmchampignons

Veal in breadcrumbs, creamy mushrooms and rösti potatoes

Tranchen vom Kalbsrücken paniert, in der Butterpfanne gebraten, auf
Champignonrahmsoße angerichtet, dazu Herbstsalate und Rösti.

21,50 €

kleine Portion 14,50 €

Einfach mal zum Wein Pfälzer Fridde mit Trüffelmajo

6,50 €

Und für unsere Süßen

Eine Kugel Himbeersorbet mit Secco Rosé aufgefüllt 5,50€

Schokoküchlein aus dem Ofen mit Pralineneis 6,50€

Zum Wohl.
Die Pfalz.

