

Unsere Aperitif Empfehlung
Granatapfel - Spritz
mit Granatapfel, frischer Minze und Pfälzer Secco
0,2l 6,00 €

Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

21er THRONFOLGER, trockenes Rotweincuvée von Markus Schneider
Gerne setzt er sich mit seiner tiefroten Beerenfrucht zu euch an den Tisch und
bringt euch mit seiner ausgeglichenen Art eine schöne Winterzeit.
0,2l 7,00 €

Alla hopp...Winterzeit in der Stube !

Pastinakencremesuppe mit Walnuss-Birnen-Topping 
6,00€

Hausgebeizter Gin-Lachs

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

Spätzleauflauf mit Blattspinat und Trüffelkäse



Pastagratin with spinach and truffle cheese

Ein leckeres, vegetarisches Ofengericht. Blattspinat, Kirschtomaten und Spätzle
geben sich ein Tête-à-Tête in der Auflaufform.....köstlich.
Mit geriebenem Trüffelkäse überbacken.
14,50€

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

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 eingelegter Birne. Mit Baguette.

Zu zweit als Vorspeise oder alleine zum „Wegschlabbern“.

14,50 €

Karamellisierter Ziegenkäse

Goat cheese with salad

Milder Ziegenkäse wird mit braunem Zucker und Granatapfel karamellisiert. Auf einem winterlichen 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€

Unsere Blattsalate marinieren wir mit einem Granatapfeldressing.

Obst und Gemüse holen wir größtenteils vom Detmolder Wochenmarkt

.....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 „Winter“ mit Granatapfel, Ziegenkäse und Walnüsse 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 Rahmsauerkraut und mit Grumbeerstambes.

18,50 €

Probierportion 13,50 €

„Saumagen Maultaschen“

Traditional Palatin cuisine !

Exklusiv von der Metzgerei Hampel für die Weinstube !!

Angerichtet auf Rahmsauerkraut und mit dunkler Soße.

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

17,50 €

Probierportion 12,50 €

Pfalz Cuvée „Von allem Äbbes“

Traditional Palatin cuisine !

Ursprünglich als herzhafte Stärkung nach der Arbeit im Weinberg,
jetzt als feine Leckerei in unserer Weinstube !

Saumagen, Maultasche und eine Pfälzer Bratwoorscht, auf Rahmsauerkraut,
Grumbeerstambes und dunkler Bratensoße

18,50 € hier nix Probierportion, nur für echte Pälzer

Unsere Pfälzer Fleischprodukte beziehen wir von der Metzgerei Hambel aus Wachenheim
Grumbeerstambes heißt auf Deutsch: Kartoffelpüree

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

Hier noch was Feines zum Feierdaaache !!!

Rinderroulade mit Apfelrotkohl

beef roulade with red cabbage

Mit Senf bestrichen, würziger Schinken, viel Zwiebeln und Gurke, selbst gewickelt, mit viel Soße, Rotkohl und Kartoffelstampf. Das Fleisch holen wir vom Wochenmarkt, bei der Fleischerei Jobst.

19,50€

Kalbsgeschnetzeltes mit Butterspätzle

Strips of Veal in creamed mushrooms, with pasta and salad

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

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 Wintersalate und Rösti.

21,50 € kleine Portion 14,50 €

„ Der Winzermeister „

Rinderfilet auf Rotweinschalotten

Fillet of beef, redwineshallots, salad, rösti

200g Steak aus der Rinderlende geschnitten, auf Rotweinschalotten angerichtet, winterliche Blattsalate im Granatapfeldressing und Kartoffelrösti...

Herz was willst du mehr...

28,00 €

Und für unsere Süßen

Original Pfälzer Dampfknudel mit Vanillesoße 6,50€

Himbeersorbet mit Secco aufgefüllt 6,50€