

Unsere Aperitif Empfehlung  
**P I N K L A D Y**  
Rosa Grapefruit | Dosmas | Secco Rosé  
0,2l 6,50 €

---

## Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

22er Merlot Rosé feinherber Frühlingswein von Christian Hartmann  
In der Farbe wie rosa Mandelblüten, mit Duft von Johannisbeere und Erdbeer  
0,2l 6,50 €

## Alla hopp...Mandelblüte in der Pfalz !

fahren Sie mal hin

## Bärlauchcremesuppe mit Pecannüsse

6,00€

## Hausgebeizter Mojito-Lachs

Home cured mojito salmon

Frischer Lachs wird von uns mit Rum, Salz, braunem Zucker und Minze gebeizt.  
Auf dem Holzbrett mit Kartoffelrösti, Salat und einer Avocadocreme serviert.

16,00€ als Vorspeise 9,50€

## Gnocchi Pfanne mit cremigem Burrata

Gnocchi pan with creamy burrata

Ein schnelles vegetarisches Gericht. Gnocchi, Kirschtomaten, Bärlauch und Burrata geben sich ein Tête-à-Tête in der Butterpfanne.....köstlich.

Probieren sie hierzu unseren Weintip.

14,50€

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

Zum Wohl.  
Die Pfalz.



## Käsespezialitäten und Vorspeisen

### Cremiger Camembert im Strudelteig

Camembert in crispy dough with fruit

Unser Camembert ist ein Gedicht. Eingeschlagen im hauchdünnen Strudelteig, in der Pfanne ausgebacken, mit einem Früchtebouquet und Preiselbeeren.

13,50 €

Als Vorspeise 8,50 €

### Karamellisierter Ziegenkäse

caramelized goat cheese with salad bouquet

Milder Ziegenkäse wird mit braunem Zucker und Aprikosen karamellisiert. Auf Frühlingsalate, Obst und Baguette... das müssen se probiere.

15,00 €

Als Vorspeise 9,50 €

### Tomaten-Aprikosen-Salat mit Burrata

Tomato salad with apricots and burrata cheese

Tomatensalat im Frühlingsgewand. Zu den sonnengereiften Tomaten gesellen sich in diesem Rezept Honig, etwas Sambal Oelek, saftige Aprikosen und cremiger Burrata.

15,50 €

Als Vorspeise 9,50 €

### Kleine Käseauswahl zum Wein

Brie, Pestokäse, Blauschimmel, etwas Ziegen- oder Nusskäse, dazu Früchte und Preiselbeeren....lecker für eine Weinrunde.

13,00 €

als herzhaftes Dessert 7,00 €

Unsere Blattsalate marinieren wir mit einem weißen Balsamicodressing.

Zu allen Gerichten reichen wir Baguette

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 „Frühling“ mit Camembert, Aprikosen, Frühlingszwiebeln 12,50€  
Flammkuchen „Laxig“ mit Mojitolachs, Avocado-creme und Parmesan 12,50€



## 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 Kartoffel - Spargel - Gemüse.

18,50 €                      Probierportion 13,50 €

### Gratinierte Saumagen Maultaschen

Traditional Palatin cuisine !

Exklusiv von der Metzgerei Hambel für die Weinstube !!  
In Bärlauchbutter geschwenkt. Mit Kirschtomaten und Parmesan unter dem Grill.  
Einmalig in der Residenzstadt Detmold...nur Mut.....köstlich

17,50 €                      Probierportion 12,50 €

### Pfälzer Woorschtsalat

Traditional Palatin cuisine !

Dieses Rezept stammt von einer Pfälzer Landfrau, die es wissen muss.  
Herzhaft aus Schinkenwurst, rote Zwiebeln, Essiggurken und  
Frühlingszwiebeln. Die Marinade ist aus Riesling, Weißweinessig und Senf.  
Angerichtet auf Schwarzbrot. Legga zum Woi.

12,50 €                      auch als Vorspeise 8,50 €

Unsere Pfälzer Fleischprodukte beziehen wir von der Metzgerei Hambel aus Wachenheim

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

## Hier noch was Feines zum Feiertage

### Lachsfilet unter der Parmesan-Kruste

Salmon Filet with a Parmesan crust

Frisches Lachsfilet in Butter angebraten, mit einer Parmesan-Bärlauchmasse unter dem Grill gratiniert. Dazu kleine Kartoffelwürfel, schlotzig wie ein Risotto gekocht und mit grünem Spargel verfeinert. Der Frühling kommt.....

21,50 €                      kleine Portion 14,40 €

### 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 Frühlingssalate.

18,50 €                      kleine Portion 12,50 €

### Pfälzer Kalbskrüstchen auf Rahmchampignons

Veal in breadcrumbs, creamy mushrooms and rösti potatoes

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

21,50 €                      kleine Portion 14,50 €

### „ Der Winzermeister „

### Rinderfilet auf Rotweinschalotten

Fillet of beef, red wine shallots, salad, rösti

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

Herz was willst du mehr...

28,00 €

### Für den süßen Zahn

Cedric's Dessertkreation                      6,50 €

Erdbeersorbet mit Secco Rosé aufgefüllt                      5,50 €