



## Alla hopp.....Vesperzeit in der Weinstube.

Liebe Gäste, genießen Sie auf unserer Weinterrasse bodenständige Pfälzer Vesper gegen den kleinen und großen Hunger,

**immer Samstag von 12:00 bis 17:30 Uhr**

Und was wird dazu getrunken? Ein Pfälzer Schoppen natürlich.

---

### Unsere Aperitiv Empfehlungen

#### Limoncello Spritz

Limoncello | Limette | Minze | Pfälzer Secco  
0,2l 6,50 €

#### Aperol Spritz

Aperol | Orange | Pfälzer Secco  
0,2l 6,50 €

### Forellentatar mit feinem Gurkensalat

Trout | cucumber | bread

Unser Forellentatar ist ein Gedicht. Selbstgemacht aus geräucherter Forelle, knackiger Gurke, Dill und etwas Meerrettich. Rustikales Brot dazu...legga.

12,50 €

### Hausgebeizter Mojito-Lachs

Home cured mojito salmon | avocado | rösti

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 kleine Portion 9,50€

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 „Pfiffig“ mit frischen Pfifferlingen, Zwiebeln, Käse 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 rustikalem Brot. Legga zum Woi.

12,50 €

## Pfälzer Leberwurst mit Landbrot

Traditional Palatin cuisine !

Vesper ohne Leberwurst geht gar nicht. Von unserem Metzgermeister Klaus Hambel  
aus Wachenheim an der deutschen Weinstraße  
Gewürzt mit etwas Majoran, dazu Gürkchen und Landbrot.

9,00 €

## Kartoffelrösti mit rahmigen Pfifferlingen

Rösti | chanterelles

Zwei Kartoffelrösti auf frischen Rahmpfifferlinge angerichtet,  
etwas Salat dazu, köstlich für unsere Weggedarier

12,50 €



Und nach dem Motto: Pommes gehen immer.....

Einfach mal zum Wein  
Pfälzer Fridde mit Trüffelmajo  
5,50 €

Zum Wohl.  
Die Pfalz.



Frischer Apfelkuchen ist hoffentlich auch noch da....