

Unsere Aperitif Empfehlung
S u m m e r s e t
Rosato | Pink Grapefruit | Secco
0,2l 6,50 €

Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

22er Merlot Rosé feinherber Sommerwein von Christian Hartmann
Perfekt für die Terrasse, mit Duft von Johannisbeere und Erdbeere
0,2l 6,50 €

Alla hopp.....irgendwie schon Spätsommer.

Kürbis-Garnelen-Eintopf

Hokkaido | shrimps | leek | port | coconut milk

Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger zu genießen. Aus Hokkaido, Lauch, Zwiebeln, Peperoni, mit etwas Portwein abgelöscht und aufgefüllt mit Kokosmilch. Die Garnelen kommen dann zum Schluss in den heißen Eintopf. Einfach legga.
7,50 €

Rillette vom Thunfisch

Trout | cucumber | bread

Unser Thunfischaufstrich ist ein Gedicht. Selbstgemacht aus Thunfischfilet, Schalottenwürfeln, getrockneten Tomaten, Knofi und etwas Cayennepfeffer. Rustikales Brot dazu...legga.
13,50 € als Vorspeise 8,50 €

Spinatknödel mit rahmigen Pfifferlingen

Spinach dumplings | Chanterelles

Knödel aus Weißbrotwürfel, Milch, Eiern und Blattspinat geformt. Auf frischen Rahmpfifferlingen angerichtet, etwas Parmesan dazu..... köstlich für unsere Weggedarier
16,50 €

Zum Wohl.
Die Pfalz.



Käsespezialitäten und Vorspeisen

Cremiger Camembert im Strudelteig

Camembert in crispy dough | 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 | apricots | salad bouquet

Milder Ziegenkäse wird mit frischen Aprikosen karamellisiert.

Auf sommerlichem Blattsalat, Obst und Baguette... das müssen se probiere.

15,00 €

Als Vorspeise 9,50 €

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 Avocado creme serviert.

16,00€

als Vorspeise 9,50€

Carpaccio vom Rinderschinken mit Rucola und Parmesan

Beef ham | rocket | parmesan

Ein leichtes Gericht im Spätsommer, passt hervorragend zu unseren Weinen.

Auf einer feinen Schicht Trüffelmajo kommt dünn geschnittener Rinderschinken, der mit Zitrone und Pfeffer aus der Mühle mariniert wird.

Dazu Rucola, reichlich Parmesan und Baguette.

16,00 €

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 €

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 9,50€
Flammkuchen „Kürbis“ mit Hokkaido, Ziegenkäse und Honig 12,50 €
Flammkuchen „Tonno“ mit Thunfisch, Zwiebeln und Käse. 12,50 €



Pfälzer Schlemmereien

„Pfälzer Saumagenburger“

Traditional Palatin cuisine !

Saumagen ist, auch durch Helmut Kohl, das bekannteste Gericht der Pfälzer Küche. Er wird nach Art einer Brühwurst von unserem Metzgermeister Klaus Hambel gegart und dann von uns in einen Burger verwandelt.
Mit selbst gemachtem Cole Slaw Salat und viel Röstzwiebeln.
Selbstverständlich dazu sind unsere Pfälzer Fridde und Trüffelmajo. Nur Mut !
14,50 €.

Pfälzer Leberwurst mit Landbrot

Traditional Palatin cuisine !

Pfalz ohne Leberwurst geht gar nicht. Von unserem Metzger Klaus Hambel aus Wachenheim an der deutschen Weinstraße.
Gewürzt mit etwas Majoran, dazu Gürkchen und Landbrot.
9,50 € auch als Vorspeise zu zweit

Pfälzer Zwiebelkuchen

Homemade onion tart !

Dieses Rezept stammt von einer Pfälzer Landfrau, die es wissen muss.
Aus Blätterteig, Eier, Schmand, Käse und viel Zwiebeln. Mit kleinem Salat und Kräuterdip. Wir backen den Kuchen natürlich in unserer Küche !!
8,50 €

Zum Wohl.
Die Pfalz.



Hier noch was Feines zum „Feierdaaache“

Zitronen-Lachs im Ofen

Salmon | lemon | thyme | salad

Unser Lachsfilet gart ganz unkompliziert im Olivenöl, zu dem wir Zitronen, Salz und Pfeffer, Thymian und etwa Knoblauch geben. Ganz ohne Sahne! In der Pfanne sind kleine Grumbeeren, dazu reichen wir einen Blattsalat.

19,50 €

Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti

Strips of Veal in creamed chanterelles | rösti | salad

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

18,50 €

kleine Portion 13,50 €

Pfälzer Kalbskrüstchen auf Rahmpfifferlingen

Veal in breadcrumbs, | creamy chanterelles | rösti

Tranchen vom Kalbsrücken paniert, in der Butterpfanne gebraten, auf Pfifferlingrahmsoße angerichtet, dazu Sommersalate und Rösti.

21,50 €

kleine Portion 14,50 €

Einfach mal zum Wein

Pfälzer Fridde mit Trüffelmayo 5,50 €



Unsere Dessertempfehlungen

„Armer Ritter“ mit Apfelmus wie bei Müttern 6,50 €

Zwetschgenschmarrn mit Vanilleeis 6,50 €