

### Unsere Aperitif Empfehlung

## Tom Collins Cassis

Gin | Cassis | Tonic | Zitrone

0,2l 6,50 € auch als alkoholfrei

---

### Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

22er Merlot Rosé feinherber Herbstwein von Christian Hartmann  
Perfekt für den Herbst, mit Duft von Johannisbeere und Cranberry

0,2l 6,50 €

Alla hopp.....is schon wieder Herbst .

Eine gute Suppe wärmt das Herz..... 

## Maronencremesuppe mit Tonkabohnenschaum

Chestnuts | tonka bean foam

6,50 €

## Rinder Carpaccio mit Cipriani Sauce

Beef carpaccio with cipriani

Ein Klassiker, der durch seine Schlichtheit und extrem gute Zutaten besticht.  
Hauchdünn geschnitten und mit einer feinen Sauce aus Mayo, Trüffel und einem  
Spritzer Zitrone serviert. Mit Salat und etwas Parmesan.

15,00 € gerne mit zwei Teller als Vorspeise zu zweit

## Gratinierte Gorgonzola Spätzle

Noodles spätzle | Spinach | gorgonzola |

Butterspätzle, etwas Rahm, und frischer Blattspinat kommen in eine  
Auflaufform. Dann mit Gorgonzola im Backofen gratiniert. Herbstliche Salate dazu...  
köstlich für unsere Weggedarier

15,50 €

Zum Wohl.  
Die Pfalz.



## Käsespezialitäten und Vorspeisen

### Ofenkäse mit rosa Pfeffer und Birne

Oven cheese with pink pepper and pear

Unser Ofenkäse ist ein Gedicht. Selbstgemacht aus französischem Camembert, im Gusstöpfchen gebacken, verfeinert frischer Birne und rosa Pfeffer.

Zu zweit als Vorspeise oder alleine zum „Wegschlabbern“.

14,50 €

### Karamellisierte Ziegenkäse mit Feigenkonfitüre

Goat cheese | salad | figs

Milder Ziegenkäse wird im Backofen mit Feigenkonfitüre karamellisiert. Auf einem herbstlichen Salatbukett, Obst und Baguette... das müssen sie probieren.

16,50 €

Als Vorspeise 10,50 €

### 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 !!

9,00 €

### Hausgebeizter Rote-Beete-Gin Lachs

Home cured gin salmon | herb sauce | rösti

Frischer Lachs wird von uns mit Gin, Salz, braunem Zucker und roter Beete gebeizt.

Auf dem Holzbrett mit Kartoffelrösti, Salat und einem Kräuterdip serviert.

16,00€

als Vorspeise 9,50€

### Kleine Käseauswahl zum Wein

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

14,00 €

als herzhaftes Dessert 7,50 €

## 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 „Birne“ mit frischer Birne , Gorgonzola und Honig 12,50 €



## Pfälzer Schlemmereien

### „Pfälzer Kastanien Saumagen“ der Gipfel aller Schlachtgenüsse

Traditional Palatin cuisine !

Gefüllt mit Schweinehack, Zwiwwl, Ei, Kastanien und Kartoffeln  
ist er ein fester Bestandteil der Pfälzer Küche. Von der Metzgerei Hambel.  
Nur Mut. Serviert auf Sauerkraut und Kartoffelgratin.

18,50 €                      Probierportion 13,00 €

### Pfälzer Teller ( von allem äbbes )

Traditional Palatin cuisine!!

Schöne deftige Herbstzeit.....aus der Wursteküche von Klaus Hambel...  
Saumaache, Lewwerknepp und Brootworscht....auf Sauerkraut und Kartoffelgratin.  
Dazu passt auch mal ein leckeres Detmolder Landbier von den Strate-Mädels.

18,50 €

### Schiefer Sack

Traditional Palatin cuisine!!

Darf in keiner Weinstube fehlen. Der kleine Bruder vom Pfälzer Teller besteht aus  
Bratwurst und nur „ einem“ Leberknödel. Auch mit Sauerkraut und Kartoffelgratin.

16,00 €

Zum Wohl.  
Die Pfalz.



## Hier noch was Feines zum „Feierdaaache“

### Lachsfilet mit rosa Pfefferkruste

Salmon | pink pepper | potatoes | salad

Unser Lachsfilet gart im Ofen auf einer Kartoffel-Spinat-Schicht. Auf dem Lachsfilet befindet sich eine Kruste aus Semmelbrösel, Gewürzen und rosa Pfefferkörner. Dazu reichen wir einen Blattsalat.

19,50 €

### Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelrösti

Cubes of Veal in creamed sauce | rösti | salad

Das zarte Fleisch mit der delikaten Soße ist eine Köstlichkeit der Pfälzer Küche. Mit etwas Tomatenmark, Paprika, Knofi, Weißwein und einem Schuss Rahm. Kleine Kartoffelrösti und herbstliche Salate dazu.

22,50 €

kleine Portion 14,50 €

### Pfälzer Kalbskrüstchen auf Rahmpilze

Veal in breadcrumbs, | creamy chanterelles | rösti

Scheiben von der Kalbskeule werden paniert, in der Butterpfanne gebraten, auf Rahmsoße angerichtet, dazu Herbstsalate und Rösti.

22,50 €

kleine Portion 14,50 €

## Unsere Dessertempfehlungen

Dunkles Schokoladenmousse mit Birnenschutney 6,50 €

Heidelbeerschmarrn mit Vanilleeis 6,50 €

Zum Wohl.  
Die Pfalz.

