

Unser Aperitif für den Start ins neue Jahr

## HAPPY ROSATO

Rosato | Wild Berry | Zitrone

0,2l 6,50 €

auch alkoholfrei

---

## Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

22er Merlot Rosé, feinherb, jung wie das neue Jahr, von Christian Hartmann. Gerne setzt er sich mit seiner betörenden Duftfülle zu euch an den Tisch und bringt euch mit seiner ausgeglichenen Art eine schöne Winterzeit.

0,2l 6,50 €

Alla hopp....hoffentlich kommt bald der Frühling !!

## Käsesuppe mit Nuss-Crunch

6,50€

## Überbackene Spinatspätzle in Kräuterrahm

Baked spaetzle | spinach | cheese

Für Frostbeulen wärmstens zu empfehlen. Ein Wohlfühlessen, das wir jetzt so gut brauchen können. Spätzle, feine Zwiebeln und Babyspinat in Butter anbraten, mit Kräutersahne angießen, Käse drauf und ab unter den Grill. Salat gibt's auch dazu.

14,00 €

## Ricotta-Ravioli mit Kirschtomaten

Ricotta ravioli | tomatoes | spring garlic

Schon ein kleiner Frühlingsausblick....aus handgemachten Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Spinat. In der Pfanne mit geschmolzener Butter, kleinen Tomaten, Frühlingslauch und reichlich Parmesan.

Köstlich für unsere Weggedarier

15,50 €

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

## Käsespezialitäten und Vorspeisen

### Ofenkäse mit Honig und Thymian

Oven cheese with honey and apple

Unser Ofenkäse ist ein Gedicht. Selbstgemacht aus französischem Camembert, im Gusstöpfchen gebacken mit Honig und frischem Thymian  
Zu zweit als Vorspeise oder alleine zum „Wegschlabbern“.

15,00 €

### Karamellisierter Ziegenkäse mit Quittengelee

Goat cheese with salad

Milder Ziegenkäse wird im Backofen mit Quittengelee karamellisiert.  
Auf winterlichem Salatbukett, Obst und Sauerteigbrot... das müssen sie probiere.

16,50 €

als Vorspeise 10,50 €

### Tatar vom Flammlachs

Wir bereiten das Tatar aus Flammlachsfilet, Crème fraîche, etwas Zitronensaft und Knofi, Ingwer und frischen Dill zu.  
Auf dem Holzbrett serviert, mit Kartoffelrösti und kleinem Salat.

16,50€

als Vorspeise 9,50 €

### Kleine Käseauswahl zum Wein

Brie, Pestokäse, Blauschimmel, etwas Ziege oder Nusskäse, dazu Früchte und Quittengelee....lecker für eine Weinrunde.

14,00 €

als herzhaftes Dessert 7,50€

.....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 9,50 €  
Flammkuchen „Winter“ mit Lauch, Ziegenkäse und Nuss Crunch 12,50 €  
Flammkuchen „Lachs“ mit Lachsfilet, Blattspinat, Zwiebeln 12,50 €



## Pfälzer Schlemmereien

### „Pfälzer Saumagen“ der Gipfel aller Schlachtgenüsse

Traditional Palatin cuisine !

Gefüllt mit Schweinebrät, Zwiebeln, Majoran und Kartoffeln  
ist er ein fester Bestandteil der Pfälzer Küche. Von der Metzgerei Hambel.  
Serviert mit Sauerkraut und Kartoffelstampf.

18,50 €                      Probierportion 13,50 €

### Pfälzer Bratwoorsch auf Kartoffelstampf

Traditional Palatin cuisine!!

Darf in keiner Weinstube fehlen. Zwei grobe Bratwürste,  
auch mit Sauerkraut und Kartoffelstampf.

16,50 €

### 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

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



## Hier noch was Feines zum Jahresbeginn !!!

### Rinderroulade mit Apfelrotkohl

beef roulade | red cabbage | mashed potatoes

Mit Senf bestrichen, würziger Schinkenspeck, viel Zwiebeln und Gurke, selbst gewickelt, mit viel Soße, Rotkohl und Kartoffelstampf.

Die Rouladen schneidet uns die Fleischerei Jobst.

23,50€

### Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Rösti

Version beef | mushrooms | rösti

Aus der Keule geschnitten, mit Zwiebeln, Weißwein, Pilze und Rahm zu einem Geschnetzelten vollendet, dazu reichen wir Kartoffelrösti und Salat.....köstlich.

Unsere Pfälzer Roséweine sind der ideale Begleiter.

22,50€      kleine Portion    14,50 €

### Pfälzer Krüstchen auf Rahmchampignons

Veal in breadcrumbs, | creamy mushrooms | rösti potatoes

Schnitzelchen von der Kalbskeule, in der Butterpfanne gebraten, auf Champignonrahmsoße angerichtet, dazu Wintersalate und Rösti.

22,50 €      kleine Portion    14,50 €

### Lachsfilet in Whiskeyflammen

Salmon | whiskey | mashes potatoes | salad

Unser Lachsfilet wird in der Pfanne angebraten und im Backofen vollendet.. Auf dem Holzbrett brennend serviert. Dazu reichen wir

Kartoffelstampf und einen Wintersalat mit Granatapfeldressing

23,50 €

## Und für unsere Süßen

Apfelschmarren mit Vanilleeis    6,50€

Zitronensorbet mit Pfälzer Secco    7,00€