PFÄLZER
WEINSTUBE
im ChaLu

Unser Aperitif zur Mandelblüte

P I N K L A D Y

Rosa Grapefruit | Dosmas | Secco Rosé

0,2l 6,50 €

Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

23er Merlot Rosé, feinherber Frühlingswein von Christian Hartmann.
In der Farbe wie rosa Mandelblüten, mit betörender Duftfülle.

0,2l 6,50 €

Alla hopp….wir wünschen eine schöne Osterzeit

Süppchen von grünem Spargel

6,50 €

Frühlingspasta mit Garnelen

Spring pasta | prawns | green asparagus

Geschälte Garnelen kommen mit Butter, Kirschtomaten, grünem Spargel und etwas Chili in den Wok, kurz anbraten und dann Spaghetti und Kräuter dazu. Hierzu der Merlot rosé oder fragt nach unserer neuen Traube Cabernet blanc.

17,50 €

Gnocchi mit grünem Spargel und Bärlauchpesto

Gnocchi | green asparagus | wild garlic pesto

Gnocchi werden in der Pfalz übrigens Schneeballscher genannt. In der Pfanne mit frischem grünem Spargel angebraten, Kirschtomaten und ein Schuss Sahne für die Cremigkeit, mit Bärlauchpesto vollendet…….Köstlich für unsere Weggedarier.

16,50 €

…… wo man stets ein wenig Nachhausekommen findet

Zum Wohl.
Die Pfalz.

PFÄLZER WEINSTUBE
im ChaLu

Vorspeisen und kleine Käseschmankerl

Mozzarella in Mandelhülle auf Tomaten-Ruccola-Salat

Mozzarella in almond crumbs | tomatoes | rocket salad

Mozzarella panieren wir in Mandelblättchen und braten ihn dann in der Pfanne.
Auf einem Salat von Kirschtomaten und Ruccola, im Balsamicodressing.
Baguette dazu, und der Frühling ist da.
15,00 € als Vorspeise 9,00 €

Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeerkrokant

Goat cheese | strawberry | salad | fruits

Milder Ziegenkäse wird im Backofen mit Erdbeerkrokant karamellisiert.
Auf Salatbukett, Früchte und Steinofenbaguette… das müssen se probiere.
16,50 € als Vorspeise 10,50 €

Tatar vom Flammlachs

Smoked salmon | salad | rösti potatoes

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 €

Ofenkäse mit Apfelgelee

Oven cheese | apple | baguette

Unser Ofenkäse ist ein Gedicht. Selbstgemacht aus französischem Camembert,
im Gusstöpfchen gebacken mit Apfelgelee und Baguette dazu.
Zu zweit als Vorspeise oder alleine zum „Wegschlabbern“.
15,00 €

Kleine Käseauswahl zum Wein

Brie, Safrankäse, Blauschimmel, etwas Ziege oder Nusskäse, dazu Früchte
und Apfelgelee….lecker für eine Weinrunde.
14,00 € als herzhaftes Dessert 7,50 €

PFÄLZER
WEINSTUBE
im ChaLu

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 | Käse 9,50 €
Flammkuchen „Frühling“ mit grünem Spargel | Ziegenkäse | Bärlauch 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 Kartoffelgnocchi.
18,50 € Probierportion 13,50 €

„Saumagen Maultaschen“

Traditional Palatin cuisine !

Exklusiv von der Metzgerei Hambel für die Weinstube !!
Ausgerollter Nudelteig wird mit feinem Brät gefüllt, in der Pfanne gebraten
und auf Sauerkraut angerichtet.
Einmalig in der Residenzstadt Detmold…nur Mut……köstlich
18,50 € Probierportion 13,50 €

Pfälzer Wooorschsalat mit Fridde

Traditional Palatin cuisine !

Dieses Rezept stammt von einer Pfälzer Landfrau, die es wissen muss.
Herzhaft aus Schinkenwurst, Zwiebeln, Essiggurken und
Frühlingszwiebeln. Für die Marinade nehmen wir weißen Balsamico.
12,50 € auch als Vorspeise mit zwei Teller

……wo man stets ein wenig Nachhausekommen findet

PFÄLZER
WEINSTUBE
im ChaLu

Hier noch was Feines zum Frühlingsbeginn !!!

„Cordon Bleu“ mit Pfälzer Fridde

Veal stuffed with cheese and ham | pommes | salad

Natürlich vom Kalb, mit Emmentaler und magerem Kochschinken gefüllt. Der Käse schmilzt durch das Braten in Butterschmalz und verleiht dem Cordon Bleu den typischen Geschmack. Der Pfälzer isst dazu seine Pfälzer Fridde. Eine Schale voll Frühlingssalate gibt es auch noch.

23,50 € als „Cordonblööchen“ 15,50 €

Filetspitzen in Rieslingrahm

Strips of pork filet in creamed mushrooms | rösti potatoes | salad

Aus Streifen vom Schweinefilet, frischen Champignons, Riesling und Sahne wird ein Geschnetzeltes hergestellt, dass wir mit Kartoffelrösti und Salat servieren.

19,50 € kleine Portion 14,50 €

Pfälzer Mandelmedaillons

Pork filet in almond crumbs | creamy mushrooms | rösti potatoes

Medaillons vom Schweinefilet werden in einer Mandel-Parmesan-Panade ausgebacken, auf einer Champignonrahmsoße angerichtet, dazu Frühlingssalate und Kartoffelrösti

22,50 € kleine Portion 15,50 €

Einfach mal zum Wein
Pfälzer Fridde mit Trüffelmajo
6,50 €

Und für unsere Süßen

Hausgemachtes Eierlikör-Tiramisu 7,00 €

Erdbeer-Schmarren mit Vanilleeis 7,00 €