

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

Liebe Gäste, genießen Sie auf unserer Weinterrasse bodenständige Pfälzer Vesper
gegen den kleinen und großen Hunger,
immer von 12:00 bis 17:30 Uhr

Unsere Aperitiv und Wein Empfehlungen

Limoncello Spritz oder Aperol Spritz

0,2l 6,50 €

„Asparagus“ Weißwein Cuvée vom Weingut Schneider feinherb, aus Silvaner und Sauvignon blanc

Duftet nach einem Korb voller Obst

0,2l 6,50 €

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.

13,50 €

Hausgemachte Kalbsfrikadelle auf Kartoffelsalat

Home made veal meatball | potatoes salad

Das Rezept haben wir von Lea Linster übernommen. Feines Kalbshack mit Zwiebeln,
Eiern, Kräutern und etwas Milch zu einem Teig vermengen und daraus kleine
Frikadellen formen. Dazu einen lauwarmen Kartoffelsalat ohne Mayo.

12,00 €

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 | Käse 9,50€
Flammkuchen „Frühling“ mit grünem Spargel | Ziegenkäse | Bärlauch 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 Weißweinessig und Senf.
Angerichtet auf rustikalem Brot. Legga zum Woi.

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“.

12,00 €

Gnocchi mit grünem Spargel und Bärlauchpesto

Gnocchi | green asparagus | wild garlic pesto

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

11,50 €

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

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

Zum Wohl.
Die Pfalz.

