

Unser Aperitifempfehlung  
**P I N K L A D Y**  
Rosa Grapefruit | Dosmas | Secco Rosé  
0,2l 6,50 €


---

**Unsere Wein Empfehlung**  
Our wine recommendation  
23er ASPARAGUS, unser Spargelwein von Markus Schneider.  
fruchtbetontes Cuvée aus Silvaner und Sauvignon blanc  
0,2l 6,50 €

**Alla hopp....endlich Frühling**

**Süppchen von weißem Spargel**   
6,50 €

**Frühlingspasta mit Garnelen**  
Spring pasta | prawns | asparagus  
Geschälte Garnelen kommen mit Butter, Kirschtomaten, frischem Spargel  
und etwas Chili in den Wok, kurz anbraten und dann Spaghetti und Kräuter dazu.  
Hierzu der ASPARAGUS oder fragt nach unserer neuen Traube Cabernet blanc.  
17,50 €

**Gnocchi mit Spargel und Bärlauchpesto**   
Gnocchi | asparagus | wild garlic pesto  
Gnocchi werden in der Pfalz übrigens Schneebällscher genannt. In der Pfanne  
mit frischem 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

## 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, Pestokäse, Blauschimmel, etwas Ziege oder Nusskäse, dazu Früchte  
und Apfelgelee....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 | Käse 9,50 €  
Flammkuchen „Spargelig“ mit Spargel | Hollandaise | Frühlingslauch 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 auf Rahmspargel 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 Butterpfanne gebraten  
und auf Rahmspargel angerichtet.

Einmalig in der Residenzstadt Detmold...nur Mut.....köstlich

18,50 €                      Probierportion 13,50 €

## Pfälzer Woorschalat 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

## 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 „Cordonblöochen“ 15,50 €

### Pfälzer Kalbsfrikadellen auf Spargel-Kartoffelsalat

Veal meatballs | asparagus-potatoes-salad

Aus feinstem Kalbshack, Eier, Semmelbrösel, etwas Milch und viel Petersilie hergestellt. Dazu einen lauwarmen Kartoffelsalat aus Pellkartoffeln, Spargel, Essig und Öl.

16,00 €

### Pfälzer Spargelmedaillons

Pork filet in almond crumbs | creamy asparagus | rösti potatoes

Medaillons vom Schweinefilet werden in einer Parmesan-Panade ausgebacken, auf Rahmspargel angerichtet, dazu Frühlingsalate und Kartoffelrösti.

23,50 €      kleine Portion 15,50 €

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

## Und für unsere Süßen

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu 7,00 €

Erdbeer-Schmarren mit Vanilleeis 7,00 €