



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

Liebe Gäste, genießen Sie auf unserer Weinterrasse bodenständige Pfälzer Vesper  
gegen den kleinen und großen Hunger,  
bei schönem Wetter von 12:00 bis 16:00 Uhr

---

### Unsere Aperitiv und Wein Empfehlungen

#### Limoncello Spritz oder Aperol Spritz

0,2l 6,50 €

23er Merlot Rosé, feinherber Terrassenwein von Christian Hartmann.  
In der Farbe wie reife Erdbeeren, mit betörender Duftfülle.

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 frischem 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 „Spargel“ mit weißem Spargel | Lauch | Hollandaise 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 weißem Spargel und Tomatenpesto

Gnocchi | asparagus | tomato 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 Tomatenpesto vollendet.....Köstlich für unsere Weggedarier.

11,50 €

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

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

Zum Wohl.  
Die Pfalz.

