



Unser Aperitifempfehlung  
**MARTINI GRANATE**  
Martini bianco | Schweppes Pomegranate | Zitrone | Minze  
auch alkoholfrei  
0,2l 6,50 €

---

**Unsere Wein Empfehlung**  
Our wine recommendation  
23er Bla Bla blanc, Sonderedition des Sauvignon blanc von Chrissi Hartmann.  
Betörende Duftfülle, Aromatik aus Johannisbeere und Stachelbeere.  
0,2l 6,50 €

**Alla hopp.....den Sommer genießen**

**Sommerpasta mit cremiger Burrata**   
Linguine | burrata | Chanterelles  
Linguine werden in Butter mit Kirschtomaten, frischen Pfifferlingen und  
Frühlingslauch kurz im Wok angeschwenkt und dann mit Burrata  
und Kräuter vollendet.  
Hierzu der Bla Bla blanc oder fragt nach unserer neuen Traube Cabernet blanc.  
17,50 €

**Spinatknödel mit rahmigen Pfifferlingen**   
Spinach dumplings | Chanterelles  
Unsere Knödel werden aus Weißbrotwürfel, Milch, Eiern und Blattspinat geformt.  
Auf frischen Rahmpfifferlingen angerichtet, etwas Parmesan dazu.....  
köstlich für unsere Weggedarier  
16,50 €

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

Zum Wohl.  
Die Pfalz.



## Vorspeisen und kleine Käseschmankerl

### Gebackener Fetakäse auf Melonen-Ruccola-Salat

Goat cheese in crumbs | melon | rocket

Wassermelone und Ruccola, Minze und Pinienkerne, alles mariniert mit unserem Dressing. Dazu gebackener Fetakäse und Baguette.

Wir empfehlen zu diesem Sommersalat unsere feinherben Weißweine.

16,50 €      als Vorspeise 10,50 €

### Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigenkrokant

Goat cheese | figs | salad | fruits

Milder Ziegenkäse wird im Backofen mit Feigenkrokant karamellisiert. Auf Salatbukett, Früchte und rustikalem Baguette... 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, 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, Früchte 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.

14,50 €      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 10,00 €  
Flammkuchen „Feige Ziege“ mit frischen Feigen | Ziegenkäse | Walnüsse 12,50 € 

## Pfälzer Schlemmereien

### „ Saumagenburger Spicy Ananas “

Traditional Palatin cuisine !

Saumagen ist, auch durch Helmut Kohl, das bekannteste Gericht der Pfälzer Küche. Er wird nach Art einer Brühwurst gegart.  
Im Sommer bei uns als köstlicher Burger. Wir bauen ihn aus einem Brioche Bun, Ananaskrautsalat, sweet Chilimajo, gebratener Ananas und Scheiben vom Chili-Feta-Saumagen. Natürlich mit Fridde. Nur Mut !  
16,50 €. Und man staune.....auch als Veggi mit Fetapatti !! 

### Pfälzer Leberwurst mit Gürkchen und Brot

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 Baguette von der Bäckerei Biere.  
9,50 € auch als Vorspeise zu zweit

### Pfälzer Parmesankartoffeln mit weißem Käse

Traditional Palatin cuisine !

Typisches Pfälzer Hüttengericht aus kleinen Kartoffelchen, mit reichlich gutem Olivenöl und Parmesan im Backofen gebacken. Dazu weißer Käse als Dipp, gemacht aus Quark, Schmand, Schnittlauch und Petersilie. Mit Salat.  
12,50 € auch als Vorspeise mit zwei Teller

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



## Leichtes und Feines zum Sommer !!!

### Zitronen-Lachs im Ofen

Salmon | lemon | thyme | salad

Unser Lachsfilet gart ganz unkompliziert in feinstem Olivenöl, das wir mit Zitronen, Salz und Pfeffer vermengt, über das Lachsfilet geben. Ganz ohne Sahne ! Thymian und etwas Knoblauch dazu.....und dann die Soße mit kleinen Kartoffelchen aufkochen. Mit Sommersalaten.

23,50 €

### Pfälzer Kalbsfrikadellen auf Gurken-Kartoffelsalat

Veal meatballs | potatoes-salad

Nach einem Rezept von Lea Linster. Aus feinstem Kalbshack, Eier, Semmelbrösel, Zwiebeln, etwas Sahne und viel Petersilie hergestellt.

Dazu einen lauwarmen Kartoffelsalat aus Pellkartoffeln, Gurken, Essig und Öl. Mit Dijon Senf und kleinem Salat.

16,50 €

### Pfälzer Kalbskrüstchen auf Rahmpfifferlinge

Veal in breadcrumbs, | creamy chanterelles | rösti

Tranchen vom Kalbsrücken paniert, in der Butterpfanne gebraten, auf Pfifferlingrahmsauce angerichtet dazu Sommersalate und Kartoffelrösti.

24,50 €      kleine Portion 16,50 €

## Einfach mal zum Wein

Pfälzer Fridde mit Sweet-Chili-Majo 6,50 €

Käsewürfel vom Emmentaler mit Feigensenf 6,50€

## Und für unsere Süßen

Zitronensorbet mit Secco Rosé 7,00 €

Zwetschgen-Schmarren mit Vanilleeis 7,00 €