



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 Bla Bla blanc, Sonderedition des Sauvignon blanc von Chrissi Hartmann.

Betörende Duftfülle, Aromatik aus Johannisbeere und Stachelbeere.

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, Kräuter und etwas Milch zu einem Teig vermengen und daraus kleine
Frikadellen formen. Dazu einen Gurken-Kartoffelsalat ohne Mayo.

12,00 €

Zum Wohl.
Die Pfalz.





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 „Pfiffig“ mit Pfifferlingen | Zwiebeln | Käse 12,50€

Flammkuchen „Feige Ziege“ mit Feigen | Ziegenkäse | Walnüsse 12,50€



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 €

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.

10,50 €



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

13,50 €

Einfach mal zum Wein

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

Käsewürfel vom Emmentaler mit Feigensenf 6,50€