

Unser Aperitif für den Start ins neue Jahr

## KIR ROYAL

Weißer Secco | Cassis | Blaubeere

0,2l 7,00 €

auch alkoholfrei

---

## Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

24er Merlot Rosé, feinherb, jung wie das neue Jahr, von Chrissi Hartmann.  
Gerne setzt er sich mit seiner betörenden Duftfülle zu euch an den Tisch.

0,2l 7,00 €

## Alla hopp...mit gesunder Küche ins neue Jahr !!

### Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäseschaum

beetroot | goat cheese foam | wild herbs salad

Frische rote Beete hauchdünn geschnitten, mariniert mit Sesamöl  
und mit einem milden Ziegenkäseschaum und Winterblattsalate garniert.

15,50 € als Vorspeise 10,50 €

### Limetten-Avocado-Risotto

Traditional risotto | lime | avocado

Schon ein kleiner Frühlingsausblick....traditionell mit Butter, Schalotten und  
Weißwein gekocht. Vollendet mit Parmesan und frischen Avocadowürfeln.

Köstlich für unsere Weggedarier

16,50 €

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

Zum Wohl.  
Die Pfalz.



## Lust am Käselai

### Ofenkäse mit Birnengelee

Oven cheese | pear jelly | baguette

Unser Ofenkäse ist ein Gedicht. Selbstgemacht aus französischem Camembert, im Gusstöpfchen gebacken mit Birnengelee und Baguette. Zu zweit als Vorspeise oder alleine zum „Wegschlabbern“.

15,00 €

### Karamellisierter Ziegenkäse mit Preiselbeeren

Goat cheese with winter salad

Milder Ziegenkäse wird im Backofen mit Preiselbeeren karamellisiert. Auf winterlichem Salatbukett und rustikalem Baguette... das müssen se probiere.

16,50 €

als Vorspeise 10,50 €

### Kleine Käseauswahl vom Detmolder Wochenmarkt

cheese selection from weekly market

Vier Sorten Vollfettkäse vom Käsemeister Poddey, dazu Früchte und Birnengelee....lecker für eine Weinrunde.

15,50 €

als herzhaftes Dessert oder Vorspeise 9,50 €

## Und neu für unsere Veganer



### Marinierter Räuchertofu mit Avocado und Sesamöl

Tofu | avocado | sesame oil | baguette

Vegan und schmelziger Genuss. Tofuscheiben und Avocadoscheiben werden mit etwas

Sojasoße und Sesamöl mariniert. Frisches Baguette und Sesam runden ab.

16,50 €

## 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 und Käse 10,50 €  
Flammkuchen „Slim Fit“ mit Avocado, Ziegenkäse und Preiselbeeren 13,50 €



## Pfälzer Schlemmereien

### „Pfälzer Saumagen“ der Gipfel aller Schlachtgenüsse

Traditional Palatin cuisine !

Der Saumagen ist, auch durch Helmut Kohl, das bekannteste Gericht der Pfälzer Küche. Er wird nach Art einer Brühwurst gegart und dann gebraten.  
Von der Metzgerei Hambel aus Wachenheim nach Detmold geliefert.

Serviert mit Sauerkraut und Kartoffelstampf.

18,50 €                      Probierportion 14,50 €

### Hambels „Saumagen Maultaschen“

Traditional Palatin cuisine !

Exklusiv von der Metzgerei Klaus Hambel für unsere Weinstube.  
Feines Saumagenbrät im Nudelteig gehüllt und in der Butterpfanne gebraten.  
Dazu servieren wir Sauerkraut und eine pikante Bratensoße.

17,50 €

Ein Leben ohne Pfälzer Weinstube ist wie ein Leben ohne Freude.  
„Pfälzer Lebensweisheit“

Zum Wohl.  
Die Pfalz.



## Hier noch was Feines zum Jahresbeginn

### Rinderroulade mit Rotkohl

beef roulade | red cabbage | mashed potatoes

Mit Senf bestrichen, würziger Schinkenspeck, viel Zwiebeln und Gurke, selbst gewickelt, mit viel Soße, Rotkohl und Kartoffelstampf.

Die Rouladen schneidet uns die Fleischerei Jobst vom Wochenmarkt.

23,50€

### Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Rösti

Version beef | mushrooms | rösti

Aus der Keule geschnitten, mit Zwiebeln, braunen Champignons und Rahm zu einem Geschnetzelten vollendet. Dazu reichen wir Kartoffelrösti und Blattsalate.....köstlich.

22,50€      kleine Portion    16,50 €

### Pfälzer Krüstchen auf Rahmchampignons

Veal in breadcrumbs, | creamy mushrooms | rösti potatoes

Schnitzelchen vom Kalbsrücken, in der Butterpfanne gebraten, auf Champignonrahmsoße angerichtet, dazu Wintersalate und Rösti.

22,50 €      kleine Portion    16,50 €

### Kabeljau auf Kräuterrisotto

Cod fish| risotto | salad

Frisches Kabeljaurückenfilet in der Pfanne angebraten und im Backofen vollendet.

Dazu reichen wir ein Kräuterrisotto und einen Winterblattsalat mit unserem Granatapfeldressing.

24,50 €

## Ein kleines Dessert löst zwar keine Probleme.....

aber das tut ein Apfel ja auch nicht !

Crêpe Suzette mit Grand Manier flambiert    7,50 €

Preiselbeerschmarren mit Vanilleeis            7,00 €