



Unsere Aperitifempfehlung zum Sommerbeginn

P I N K L A D Y

Rosa Grapefruit | Dosmas | Secco Rosé

0,2l 7,00 €

auch alkoholfrei mit Sekt und Grapefruit

Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

24er **Bla Bla blanc**, Sonderedition des Sauvignon blanc von Chrissi Hartmann.

Betörende Duftfülle und perfekter Terrassenwein.....uffpasse...macht süchtig.

0,2l 7,00 €

Alla hopp.....endlich Sommer und draußen sitzen

Sommersalate im Brombeer-Dressing mit frischen Pfifferlingen und Grana Padano

Summer salads | blackberry dressing | chanterelles

Sommergefühle auf dem Teller. Blattsalate mariniert in einem fruchtigen Brombeerdressing. Mit Toppings der Saison, gebratenen Pfifferlingen, Grana Padano, Croûtons und Baguette.

17,50 € 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 Sommersalaten.

16,50 € als Vorspeise 10,50 €

Zum Wohl.
Die Pfalz.



Alles Käse oder was !!

Gebackener Camembert mit Zwiebelmarmelade

Camembert | sweet onions | baguette

Feiner Camembert mit süßen Zwiebeln..köstlich...

Von uns paniert und in der Pfanne gebacken. Die Zwiebelmarmelade stellen wir aus roten Zwiebeln, Thymian, braunem Zucker, Balsamicoessig und Wildpreiselbeeren selbst her. Dazu frische Früchte und Baguette.

15,00 € als Vorspeise 9,50 €

Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeerkrokant

Goat cheese | strawberry | salad

Milder Ziegenkäse wird im Backofen mit frischen Erdbeeren karamellisiert.

An einem Salatbukett mit Brombeerdressing und Baguette

... das müssen se probiere.

16,50 € als Vorspeise 10,50 €

Fruchtiger Salat aus Melone und Feta

watermelon | limes | feta

Wassermelone im Sommergewand. Zu der erfrischenden Melone gesellen sich in diesem Rezept weißer Balsamico, Limette, Fetakäse und Baguette

15,50 € als Vorspeise 10,50 €

Kleine Käseauswahl vom Detmolder Wochenmarkt

cheese selection from weekly market

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

15,50 € als herzhaftes Dessert oder Vorspeise 9,50 €

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

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“ Speck | Zwiebeln | Käse 11,50 €

Flammkuchen „Pfiffig“ Pfifferlinge | Zwiebeln | Fetakäse 13,50 € 

Flammkuchen „Kääsig“ Camembert | Erdbeeren | brauner Zucker 13,50 € 

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 !

17,50 €. Und man staune.....auch als Veggi mit Fetapatti 

Pfälzer Wooorschtsalat mit Fridde

Traditional Palatin cuisine !

Dieses Rezept stammt von einer Pfälzer Landfrau, die es wissen muss. Herzhaft aus Pistazienmortadella, rote Zwiebeln, Essiggurken und Petersilie. Für die Marinade nehmen wir weißen Balsamico.

13,50 € auch als Vorspeise mit zwei Teller

Unsere Pfälzer Fridde mit Chilimajo gerne auch mal zum Woi.

5,50 €



Herzhafte und leichte Sommerküche

„Cordon Bleu“ mit Pfälzer Fridde

Veal stuffed with cheese and ham | pommes | salad

Natürlich vom Kalb, mit Raclette Käse und Geflügelkochen 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 Sommersalate gibt es auch noch.

24,50 € als „Cordonblöochen“ 16,50 €

Risotto mit frischen Pfifferlingen und Parmesan



Traditional risotto | chanterelle | parmesan

Einfach gut....traditionell mit Butter, Schalotten und Silvaner gekocht.

Vollendet mit Parmesan, Butter und frischen Pfifferlingen.

Mit Blattsalaten, köstlich für unsere Weggedarier

17,50 €

Pfälzer Kalbskrüstchen mit Kartoffelrösti

Veal in breadcrumbs, | chanterelle | rösti potatoes

Schnitzelchen vom Kalbsrücken, in der Butterpfanne gebraten, mit Pfifferlingen angerichtet, dazu Sommersalate und Kartoffelrösti.

24,50 € kleine Portion 16,50 €

Kalbsfrikadellen auf Pfälzer 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 Kartoffelsalat aus Pellkartoffeln, Essig und Öl. Mit Dijon Senf und kleinem Salat.

17,50 €

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

aber das tut ein Apfel ja auch nicht !

Zitronensorbet mit Secco rosé 7,00 €

Erdbeerschmarren mit Vanilleeis 7,00 €