

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

Wir alle brauchen Pausen.

Um innezuhalten und dann erholt und mit frischer Kraft wieder zu starten. Wir befinden uns im Urlaubsmodus und bieten zur Zeit eine reduzierte Karte an. Bitte habt Verständnis dafür.

## 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 €

Zum Wohl.  
Die Pfalz.





PFÄLZER  
WEINSTUBE  
*im ChaLu*

## 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 und Balsamicoessig selbst her. Dazu

frische Früchte und Baguette.

15,00 € als Vorspeise 9,50 €

### Karamellisierter Ziegenkäse mit Aprikosenkrokant

Goat cheese | apricots | salad

Milder Ziegenkäse wird im Backofen mit frischen Aprikosen 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 9,50 €

### 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 | Aprikosen | brauner Zucker 13,50 € 

## Pfälzer Schlemmereien

### „ Pfälzer Saumagen “

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 auf Kartoffel-Pfifferling-Salat.

17,50 €

### Pfälzer Woorschtsalat 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 €



PFÄLZER  
WEINSTUBE  
*im ChaLu*

## Herzhafte und leichte Sommerküche

### 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 €

### 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 €

### Kalbsfrikadellen auf Kartoffel-Pfifferling-Salat

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, Öl und frischen Pfifferlingen. 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 €

Zum Wohl.  
Die Pfalz.

