



Unsere Aperitifempfehlung zum Herbstbeginn

SARTI SPRITZ

Sarti | Blutorange | Secco Rosé

0,2l 7,00 €

auch alkoholfrei

Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

24er Merlot Rosé feinherber, zartrosa Wein von Christian Hartmann

Perfekt für den Herbst, mit Duft von reifen Beeren

0,2l 7,00 €

Alla hopp.....der kuschelige Herbst kommt

Kürbissüppchen vom Hokkaido

pumpkin soup

6,50 €

Herbstsalat im Brombeer-Dressing mit Pfifferlingen, Kürbis und Grana Padano

salad | blackberry dressing | pumkin | chanterelles

Blattsalate mariniert in einem fruchtigen Brombeerdressing. Mit Toppings der Saison, Kürbiswürfeln, Pfifferlingen, Parmesan und Baguette.

16,00 € als Vorspeise 9,50 €

Tatar vom Flammlachs

Smoked salmon | salad | rösti potatoes

Wir bereiten das Tatar aus Flammlachsfilet, Crème fraîche, etwas Zitronensaft, Ingwer und frischem Dill zu.

Auf dem Holzbrett serviert, mit Kartoffelrösti und Herbstsalaten.

16,50 € als Vorspeise 10,50 €



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 €

Gelbe Ofenzucchini mit Fetakäse und Chili

Yellow Zucchini | chili flakes | feta cheese

Heißes und einfaches Herbstschmankerl. Zucchiniwürfel, Zwiebeln und etwas Knofi in eine Auflaufform geben, Olivenöl und ein paar Chiliflocken dazu, Fetakäse drauf und ab in den Ofen.

15,00 €

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 Herbst bei uns auf Rahmspitzkohl und Kartoffelstampf.

17,50 €

Bruschetta „uff Pälzisch“

Traditional Palatin cuisine!

Natürlich mit Pfälzer Lewwerworscht vom Klaus Hambel.

Vier geröstete Weißbrotscheiben bestrichen mit Pfälzer Leberwurst,
Gurkenstreifen, Zwiebelwürfelchen und Kirschtomaten.

10,50 € gut als Vorspeise zu weit

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



PFÄLZER
WEINSTUBE
im ChaLu

Herzhafte und leichte Herbstküche

Pfälzer Kalbskrüstchen mit Kartoffelrösti

Veal in breadcrumbs, | chanterelle | rösti potatoes

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

23,50 € kleine Portion 16,50 €

Kalbsfrikadellen auf Rahmspitzkohl

Veal meatballs | creamed cabbage | mashed potatoes

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

Dazu Rahmspitzkohl und Kartoffelstampf.

17,50 €

Lachsfilet á la Kürbaise

salmon | pumpkin | mashed potatoes

Frisches Lachsfilet mit einer Kruste aus geraspelttem Kürbis, Lauch, Käse und Crème fraîche, unter dem Grill vollendet.

Lecker mit unserem Kartoffelstampf, wir empfehlen hierzu Riesling oder Silvaner.

22,50 €

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

aber das tut ein Apfel ja auch nicht !

Rostige Ritter mit Zwetschgenröster 7,00 €

Aprikosenschmarren mit Vanilleeis 7,00 €