

Liebe Weinstubenfreunde

Mit leisen Schritten nähert sich der Winter und der Pfälzer Wald verliert seine leuchtende Farbe. Es wird Zeit, sich zurück zu lehnen und diese Melodie der Natur zu genießen.

Unser fünftes Jahr in Detmold war sehr erfolgreich, wir hatten einen sehr schönen Sommer mit vielen netten Gästen auf unserer Weinterrasse.

Wir sind sehr dankbar für Eure Treue und Verbundenheit !

Das Weinjahr 2025 war geprägt von außergewöhnlichen klimatischen Bedingungen. Das Frühjahr setzte früh ein und ließ die Reben rasch austreiben.

Der Sommer war geprägt von heißen Perioden, aber auch von extremen Niederschlägen. Bereits Mitte August - früher als je zuvor - begann die Weinlese. Die Trauben präsentierten sich in einem außergewöhnlich gesunden Zustand. Es wird ein vielversprechender Jahrgang 2025.

Vor uns liegt nun die besinnliche Adventszeit. Sie fordert von uns Höchstleistung und ein hohes Maß an Leistungsbereitschaft.

Bitte habt Verständnis, wenn Wartezeiten entstehen. Genießt in aller Ruhe die guten Tropfen und das weihnachtliche Ambiente im ChaLu.

In unserem festlich beleuchteten Zelt schenken wir Winzerglühwein vom alten Schlosschen aus und servieren Euch leckere Steinofenbrötchen.

Weihnachten öffnen wir an beiden Feiertagen ab 17 Uhr. Ab dem 27. durchgehend bis zu 30. Dezember ab 17 Uhr geöffnet.

**Die Weinstube geht ab dem 31. Dezember in den Winterschlaf.
Wir öffnen wieder am 14. Januar 2026.**

Euch, Euren Familien und Freunden ein friedvolles Weihnachtsfest, viel Glück und Gesundheit im nicht mehr fernen 2026.

Andreas, Bernd, Julia, Matilda, Linda, Ralf, Lotti, Finn, Mengs, Liam, Calvin, Greta, Yusif, Dorkas, Momo und...der Philipp und der Till.





Unser Aperitifempfehlung

WINTERZAUBER

Weißen Secco | Dosmos | Sternanis | Apfel
0,2l 7,00 €

Unsere Wein-Empfehlung

Our wine recommendation

23er **R O C H A D E**, Rotweincuvée von Markus Schneider.

Aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Cubin mit aromatischem Duft
nach Cassis und Schwarzkirsche.

0,2l 7,50 €

Unser Team wünscht Euch Frohe Weihnachten

Wir starten mit einem Gruß aus der Küche

Wählt die Vorspeise aus

Steinpilz-Maronen-Cappuccino



Winterliche Suppenkreation aus Steinpilzen, Maronen und Thymianschaum

oder

Hausgebeizter Teriyaki Sesam Lachs

Frisches Lachsfilet asiatisch gebeizt. Dazu reichen wir Kohlrabi Slow
und Röstisterne.





Wählt den Hauptgang aus

Rehragout mit Preiselbeeren

Aus der Keule geschnitten, mit Zwiebeln, Rotwein und Pilzen zu einem Ragout vollendet, dazu reichen wir eine Preiselbeerbirne, Rotkohl und Herzoginkartoffeln.

oder

Rinderroulade mit Apfelrotkohl

Mit Senf bestrichen, würziger Schinkenspeck, mit Zwiebeln und Gurke selbst gewickelt, dazu viel Soße, Rotkohl und Kartoffelklöße. Das Fleisch holen wir vom Detmolder Wochenmarkt, von der Fleischerei Jobst.

oder

Gebratener Winterkabeljau

Frisches Kabeljaufilet in der Butterpfanne gebraten, auf Kartoffelstampf und mit einer Dijon-Weißwein-Soße angerichtet. Dazu reichen wir Kohlrabi Slow





Wählt den Hauptgang aus

Gebratene Gänsebrust an Orangensoße

Im Ofen gebacken und klassisch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße serviert.

oder

Maronenstrudel mit Birne und Feta

Auch an unsere Vegetarier ist gedacht.

Strudelteig mit Feta und Maronen gefüllt und auf einem Kartoffelstampf mit Altbiersabayonne serviert.

Zum Dessert gibt es

Topfencrêpes mit Pfälzer Kirschen und Pralinensoße

Der Menüpreis beträgt 46 €

