



Wir starten prickelnd ins neue Jahr

B E L L I N I

Weißen Secco | Pfirsichmark
0,2l 7,50 €

Unsere Wein-Empfehlung

Our wine recommendation

25er Merlot Rosé feinherber, zartrosa Wein von Christian Hartmann
Neuer Jahrgang, perfekt zum Jahresbeginn
0,2l 7,00 €

Alla hopp...auf gehts in ein schönes neues Jahr

Carpaccio von Roter Beete mit Kürbiskernkrokant

beetroot | pear | pumpkin seeds

Altbekanntes auf neue Art zubereitet. Ballaststoffreiche rote Beete in dünne Scheiben geschnitten. Mit Balsamico und Olivenöl mariniert. Feldsalat, gedünstete Birnenspalten und Kürbiskernkrokant...veggedarisch legga.

15,50 € | als Vorspeise 9,50 €



Hausgebeizter Teriyaki Sesam Lachs

Homemade Teriyaki Salmon

Pfalz meets Asia. Frisches Lachsfilet wird von uns asiatisch gebeizt.
Mit Rohrzucker, Meersalz, Chili, Teriyaki Soße und etwas frischem Koriander.
Der ideale Begleiter zu Pfälzer Kartoffelrösti und Kohlrabi Slow.
16,50 € | als Vorspeise 10,50 €



PFÄLZER
WEINSTUBE
im ChaLu

Kulinarische Käsemomente

Karamellisierter Ziegenkäse mit Honig und Walnuss

Goat cheese | honey | salad | fruits

Milder Ziegenkäse wird im Backofen mit Honig und Nüssen karamellisiert.

Auf Wintersalate, Früchten und Baguette... das müssen se probiere.

16,50 € | als Vorspeise 10,50 €

Ofenkäse mit Birnengelee

Oven cheese | pears | baguette

Unser Ofenkäse ist ein Gedicht. Selbstgemacht aus französischem Camembert, im Gusstöpfchen gebacken mit Birnengelee, dazu Früchte und Baguette.

Zu zweit, als Vorspeise oder alleine, zum „Wegschlabbern“.

15,00 €

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 10,50 €

Kleine Käseauswahl vom Detmolder Wochenmarkt

Wir nehmen natürlich nur Vollfettkäse vom Käsemeister Poddey.

Dazu Früchte und Preiselbeeren....perfekt für eine Weinrunde.

15,50 € | als herhaftes Dessert 8,50 €



PFÄLZER
WEINSTUBE
in ChaLu

Köstliche Flammkuchen

Traditional Palatin cuisine ! A thin dough topped with bacon and onions or vegetarian or cheese
In früheren Zeiten pflegten die 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 in geselliger Runde geteilt.

Flammkuchen „Klassiker“ mit würzigem Speck | Zwiebeln | Käse 10,50 €
Flammkuchen „Ziegenpeter“ mit Ziegenkäse | rote Beete | Feldsalat 13,00 € 

Pfälzer Schlemmereien

„Original Pfälzer Saumagen“

Traditional Palatin cuisine !

Saumagen ist, auch durch Helmut Kohl, das bekannteste Gericht der
Pfälzer Küche und darf in keiner Weinstube fehlen.

Er wird nach Art einer Brühwurst gegart. Angerichtet
auf Sauerkraut und selbst gemachtem Kartoffelstampf. Nur Mut!

18,50 € | kleine Portion 15,50 €

Hambels „Saumagen Maultaschen“

Traditional Palatin cuisine!

Exklusiv von der Metzgerei Klaus Hambel für unsere Weinstube!
Nudelteig wird mit einer feinen Fleischfarce gefüllt und in der Pfanne gebraten.
Dazu reichen wir schlitziges Sauerkraut und eine dunkle Bratensoße.

18,50 € | kleine Portion 15,50 €

Königsberger Fleeschknöpp

Veal meatballs | caper sauce | mashed potatoes

Winterlicher Klassiker aus feinem Kalbshack, in kräftiger Fleischbrühe gegart,
dazu natürlich Kapernsoße, Kartoffelstampf und kleinem Wintersalat.

Knöpp sind „in de Palz nix aners“ als Klöße.

17,50 € | kleine Portion 14,50 €



PFÄLZER
WEINSTUBE
in ChaLu

Winterliche Wohlfühlmomente

Crispy Chicken Burger

Brioche | chicken| slow salad

Zum Jahresbeginn mal einen Burger.....

Mit selbst gemachtem Kohlrabi Slow, Mango, Römersalat und knusprigem Hähnchenpatty. Selbstverständlich dazu sind unsere Pfälzer Fridde und eine fruchtige Curry-Mango-Majo.

17,50 €.

Rinderroulade mit Apfelrotkohl

beef roulade | red cabbage | duchess potatoes

Mit Senf bestrichen, würziger Schinkenspeck, mit Zwiebeln und Gurke selbst gewickelt, dazu dunkle Soße, Rotkohl und Kartoffelstampf. Das Fleisch holen wir auf dem Detmolder Wochenmarkt von der Fleischerei Jobst.

23,50 €

Winterkabeljau im Pankomantel

fried cod fish | mustard sauce | mashed potatoes

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

24,50 €

Pfälzer Kalbskrüstchen

Veal in breadcrumbs, | creamy chanterelles | rösti

Tranchen vom Kalbsrücken paniert, in der Butterpfanne gebraten, auf Pilzrahmsoße angerichtet, dazu Wintersalate und Kartoffelrösti.

23,50€ | kleine Portion 17,50 €

Unsere Dessertklassiker lösen zwar keine Probleme.....
aber das tun Äpfel ja auch nicht !

Birne Helene natürlich mit feine Schokoladensoße 7,00 €

Detmolder Welfenspeise. 7,00 €