



Unsere Aperitivempfehlung zu Ostern

EIERLIKÖR - ORANGEN - SPRITZ

Pfälzer Secco | Eierlikööörchen | Orangensaft

0,2l 7,50 €

Unsere Wein-Empfehlung

Our wine recommendation

25er Bone Dry Rosé, Spätburgunder, trocken

Reichsrat von Buhl, perfekter Frühlingswein

0,2l 8,50 €



Alla hopp...wir wünschen euch frohe Ostern

Cremige Bärlauchsuppe mit Schi Schi

wild garlic soup

7,00 €

Rinder Carpaccio mit Parmesan und Wildkräuter

beef Carpaccio | parmesan | wild herb salad

Hauchdünnes Rindfleisch mit Olivenöl und Bio Limette mariniert.

Dazu schwarzer Pfeffer, Pinienkerne und Wildkräuter.

16,50 € oder als Vorspeise zu zweit.

Hausgebeiztes Lachs Tatar

Homemade Salmon Tatar

Frisches Lachsfilet wird von uns mit Meersalz, braunem Zucker,

roten Beeren und Gin gebeizt.

Wir servieren das Tatar auf Pumpernickel, mit Wasabicinge und Zitronengel.

16,50 € als Vorspeise 10,50 €



Kulinarische Käsemomente

Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeerkrokant

Goat cheese | honey | salad | fruits

Milder Ziegenkäse wird im Backofen mit Honig und Erdbeeren karamellisiert.
Auf Blattsalate, Früchten und Baguette... das müssen sie probiere.

17,50 € | als Vorspeise 10,50 €

Ofenkäse mit Traubengelee

Oven cheese | pears | baguette

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

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

15,00 €

Gebackener Fetakäse mit Zwiebelmarmelade

Feta cheese | sweet onions | baguette

Schmelziger Feta 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 Römersalat und Baguette.

16,50 € | als Vorspeise 10,50 €

Kleine Käseauswahl vom Detmolder Wochenmarkt

Wir nehmen natürlich nur Vollfettkäse vom Käsemeister Poddey.

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

15,50 € | als herzhaftes Dessert 9,50 €



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 12,00 €
Flammkuchen „Spargel“ mit Mozzarella | Tomaten | Spargel 14,00 €



Pfälzer Schlemmereien

„Saumagenburger ChaLu“

Traditional Palatin cuisine !

Saumagen ist, auch durch Helmut Kohl, das bekannteste Gericht der Pfälzer Küche. Er wird nach Art einer Brühwurst gegart.
Im Frühling bei uns als köstlicher Burger. Wir bauen ihn aus einem Brioche Bun, gebratenem Saumagen, eingelegtem Weißkraut, BBQ-Soße, Sesam Majonnaise und Römersalat. Mit Kartoffelschnitzel und Sour Cream.

19,50 €. Und man staune.....auch als Veggi mit Fetakäse !!



Gratinierte „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.
Auf Rahmspargel angerichtet und dann mit Mozzarella gratiniert.

21,50 € | kleine Portion 16,50 €

Crunchy Ceasar Salat „Pfalz Style,,

Chicken | salad | parmesan

Wir panieren Bio Hähnchenbrust in Pankomehl, auf dem kross gebratenem Filet geben wir Sesammajonnaise und Römersalat im Ceasardressing.
Dazu Croutons und geriebener Parmesan.....schlotzig und einfach gut.
18.00 € auch legga als Vorspeise zu zweit



Frühlingshafte Wohlfühlmomente

Fish and Chips uff pälzisch

Pollock filed | homemade remoulade | chips

Rückenfilet vom Seelachs wird mariniert und gesalzen, dann paniert und schwimmend ausgebacken. Die Remouladensoße stellen wir aus Majo, Gewürzgurke, Kräuter und Zwiebelwürfel selbst her. Selbstverständlich dazu sind unsere Pfälzer Fridde und Blattsalate.
19,50 €.

Bärlauchgnocchi mit Spargel und Parmesan

Gnocchi | asparagus | parmesan

Gnocchi, frischer deutscher Spargel, Kirschtomaten, Bärlauch und Sahne ergeben ein schmackhaftes Frühlingsgericht, das mit Parmesan vollendet wird.
18,50 €

Lachsfilet im Pankomantel auf Rahmspargel

salmon | asparagus | little potatoes

Bio Lachsfilet in Pankomehl paniert, in der Butterpfanne gebraten, auf frischem deutschen Spargel angerichtet. Dazu reichen wir kleine Kartoffelchen.
26,50 €

Pfälzer Kalbskrüstchen

Veal in breadcrumbs, | creamy chanterelles | rösti

Tranchen vom Kalbsrücken paniert, in der Butterpfanne gebraten, auf Pilzrahmsoße angerichtet, dazu Blattsalate und Kartoffelrösti.
25,50€ | kleine Portion 17,50 €

Ein Dessert löst zwar keine Probleme.....
aber das tut ein Apfel ja auch nicht !

Erdbeerschmarren mit Vanilleeis 7,00 €

Hausgemachtes Eierlikör Tiramisu 7,00 €