



Unsere Aperitivempfehlung in den Mandelwochen

P I N K L A D Y

Secco rosé | Grenadine | Gin

0,2l 7,50 €

Unsere Wein-Empfehlung

Our wine recommendation

25er **Bone Dry Rosé**, Spätburgunder, trocken
Reichsrat von Buhl, in der Farbe wie rosa Mandelblüten
0,2l 8,50 €



REICHSRAT
VON BUHL

Alla hopp...auf gehts in die Mandelblüte

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 €

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 und mit Mango Chutney

16,50 € | als Vorspeise 12,50 €



Kulinarische Käsemomente

Karamellisierter Ziegenkäse mit Mandelkrokant

Goat cheese | honey | salad | fruits

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

16,50 € | 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 €

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.

15,50 € 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 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 11,50 €
Flammkuchen „Italiano“ mit Mozzarella | Tomaten | Ruccola 14,00 € ✓

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 Rahmsauerkraut und mit Rosmarinkartöffelchen . Nur Mut!

18,50 € | kleine Portion 15,50 €

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 Rahmsauerkraut angerichtet und dann mit Mozzarella gratiniert.

18,50 € | kleine Portion 15,50 €

Kalbsfrikadellen auf Pfälzer Kartoffelsalat

Veal meatballs | potatoes-salad

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

Dazu macht Liam einen Pfälzer Kartoffelsalat aus Pellkartoffeln, Gurken, Essig und Öl. Mit Dijon Senf

16,50 €



Frühlingshafte Wohlfühlmomente

Crispy Chicken Burger

Brioche | chicken | mango

Unser Frühlingsburger mit selbst gemachtem Mango Chutney, Ruccola, Tomaten und knusprigem Hähnchenfilet. Selbstverständlich dazu sind unsere Pfälzer Fridde mit Trüffelmajo.

18,50 €.

Frühlingspasta mit grünem Spargel und Mozzarella

Pasta | green asparagus | mozzarella

Tagliatelle, frischer grüner Spargel, Kirschtomaten und Kräuter ergeben ein leichtes Pastagericht, das mit Mozzarella vollendet wird.

17,50 €



Lachsfilet im Mandel-Panko-Mantel

salmon | green asparagus | little potatoes

Bio Lachsfilet mit Mandelblätter und Pankomehl paniert, in der Butterpfanne gebraten, auf Kartoffelchen und grünem Spargel angerichtet.

24,50 €

Pfälzer Kalbskrüstchen

Veal in breadcrumbs, | creamy chanterelles | rösti

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

24,50€ | kleine Portion 17,50 €

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

Mandelschmarren mit Eis und Erdbeeren 7,00 €

Gebackenes Vanilleeis mit roten Beeren 7,00 €