



Unsere Aperitivempfehlung zum Sommerwetter

HIMBEER SECCO

Frische Himbeeren | Pfälzer Secco

MAI BOWLE

Weißwein | Pfälzer Secco | frischer Waldmeister

0,2l 7,50 €

Unsere Wein-Empfehlung

Our wine recommendation

25er Bone Dry Rosé, Spätburgunder, trocken

Reichsrat von Buhl, perfekter Terrassenwein

0,2l 8,50 €



REICHSRAT
VON BUHL

Alla hopp...endlich Sonne und Draußen

Weißer Spargelcreme-Suppe

asparagus soup

7,00 €

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 Blattsalaten.

16,50 €

als Vorspeise 10,50 €

Zum Wohl.
Die Pfalz.





PFÄLZER
WEINSTUBE

im ChaLu

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 probieren.

17,50 € | als Vorspeise 10,50 €

Erdbeer-Spargel-Salat mit Feta

asparagus | strawberries | feta

Ein Muss in der Spargelzeit, schnell gemacht und herrlich frisch.
Leichtes Low Carb Essen aus weißem Spargel, deutsche Erdbeeren und Feta.
Mariniert mit weißem Balsamico und Ahornsirup.

16,50 € | als Vorspeise 10,50 €

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 Blattsalate 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 €

Kulinarisches Weinfest im Schlosspark wir machen mit !!

Vom 25. - 28. Juni



PFÄLZER
WEINSTUBE
im 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 „Klassig“ mit würzigem Speck | Zwiebeln | Käse 12,00 €
Flammkuchen „Spargelig“ mit Spargel | Ruccola | Hollandaise 14,00 €
Flammkuchen „Laxig“ mit Lachsfilet | rosa Pfeffer | Mozzarella 14,00 €



Pfälzer Schlemmereien

„Original Pfälzer Pfeffersaumagen“

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.

Mit grünem Pfeffer auf Spargelgemüse und Kartoffelbällchen. Nur Mut!

18,50 € | kleine Portion 15,50 €

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
Blattpetersilie. Für die Marinade nehmen wir weißen Balsamico.

13,50 € auch als Vorspeise mit zwei Teller

Pfälzer Käsefridde mit Trüffelmajo

Traditional Palatin cuisine !

Gibt es auf jeder Wanderhütte im Pfälzer Wald.

Krossige Fridde mit Parmesan und etwas Trüffelöl gewürzt.

Dazu unsere selbstgemachte Trüffelmayonnaise.

8,50 €



Sonnige Schlemmermomente

Fish and Chips uff pälzisch

Pollock fillet | homemade tatar sauce | 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 €.

Spinatknödel auf cremiger Käsesoße

Spinach dumplings | cheese sauce | parmesan

Knödel aus Weißbrotwürfel, Milch, Eiern und Blattspinat geformt. Auf einer cremigen Käsesoße angerichtet, etwas Parmesan und Ruccola, köstlich für unsere Weggedarier
16,00 €

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 einen Kartoffelsalat aus Pellkartoffeln, Zwiebeln, Essig und Öl. Mit Dijon Senf
16,50 €

Pfälzer Kalbskrüstchen

Veal in breadcrumbs, | creamy asparagus | rösti

Tranchen vom Kalbsrücken paniert, in der Butterpfanne gebraten, auf Rahmspargel 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 !

Aprikosenschmarren mit Vanilleeis 7,00 €

Hausgemachtes Erdbeer Tiramisu 7,00 €