



## Unsere Aperitivempfehlung zum Sommerwetter

### ERDBEER BOWLE

Weißwein | Pfälzer Secco | frische Erdbeeren

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

Liebe Weinfreunde, wegen der Teilnahme am  
Detmolder Weinfest, bieten wir euch in dieser Woche  
eine kleinere Speisekarte an.

Besucht uns gerne im Schlosspark.

### 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

### Crispy Fetakäse mit Pfälzer Weingelee

Feta cheese | sweet onions | baguette

Schmelziger Feta mit Pankomehl paniert  
und in der Pfanne gebacken. Das Weingelee kommt vom Weingut  
„Altes Schlösschen“ und harmoniert mit dem knusprigen Käse.

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 „Klassik“ mit würzigem Speck | Zwiebeln | Käse 12,00 €

Flammkuchen „Feta“ mit Peperoni | Ruccola | Feta 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 Rahmpilze und Kartoffelrösti. Nur Mut!

18,50 € | kleine Portion 15,50 €

### 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 €.

### Kalbsschnitzel auf Pfälzer Kartoffelsalat

Veal schnitzel | potatoes salad

Schnitzel aus der Keule geschnitten, in Semmelbrösel paniert und in der Butterpfanne gebacken.  
Dazu einen Kartoffelsalat aus Pellkartoffeln, Zwiebeln, Gurke, Essig und Öl.  
19,50 €

### Pfälzer Kalbskrüstchen

Veal in breadcrumbs, | creamy mushrooms, | rösti

Tranchen vom Kalbsrücken paniert, in der Butterpfanne gebraten, auf Rahmpilze angerichtet, dazu Blattsalate und Kartoffelrösti.  
22,50€ | kleine Portion 16,50 €

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

Erdbeerschmarren mit Vanilleeis 7,00 €