



Unsere Aperitivempfehlung zum Sommerwetter

SECCO ROSÈ

Reichsrat von Buhl Secco mit frischer Erdbeere
0,1l 4,50 € Weiße Designerflasche 25 €



Unsere Wein-Empfehlung

Our wine recommendation

25er Bone Dry Rosé, Spätburgunder, trocken
Reichsrat von Buhl, perfekter Terrassenwein
0,2l 8,00 €



Alla hopp...Sommerferien....
Jeder Mensch braucht Pausen, wir auch.
Einige Mitarbeiter sind im Urlaub, deswegen eine
kleinere Speisekarte während der Ferien.

Sommerpasta mit frischen Pfifferlingen

summer pasta | chanterelles | parmesan

Feines Sommergericht, das nur wenige Zutaten braucht. Neben den
Pfifferlingen Blattpetersilie, ein Schuss Sahne, Parmesankäse und Linguine.
Mit kleinem Salat, dazu empfehlen wir unseren Sauvignon Blanc.
Köstlich für unsere Weggedarier
18,00 €

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 €



Kulinarische Käsemomente

Melonen-Feta-Salat

melon | rocket | feta

Ein Muss in der Sommerzeit, schnell gemacht und herrlich frisch.
Leichtes Low Carb Essen aus Wassermelone, Ruccola und Feta.
Mariniert mit weißem Balsamico und frischer Minze.

16,50 € | als Vorspeise 10,50 €

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 Weingelee....perfekt für eine Weinrunde.

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

Käseknabbereien zum Wein....

Goudawürfel mit Feigensenf 5,50 €

Parmigiano mit Olivenöl und Steinsalz 9,00 €



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 „Pfiffig“ mit Pfifferlinge | Ruccola | Feta 14,00 €

Flammkuchen „JoJo“ mit Kochschinken | Ananas | 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 Rahmpfifferlinge und Kartoffelrösti. 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 Trüffelmajonnaise.

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 €.

„Cordon Bleu“ mit Pfälzer Fridde

Veal stuffed with cheese and ham | pommes | salad

Natürlich vom Kalb, mit Gouda und magerem Kochschinken gefüllt. Der Käse schmilzt durch das Braten in Butterschmalz und verleiht dem Cordon Bleu den typischen Geschmack. Der Pfälzer isst dazu seine Pfälzer Fridde.
Eine Schale voll Sommersalate gibt es auch noch.
24,50 € als „Cordonblöochen“ 17,50 €

Pfälzer Kalbskrüstchen

Veal in breadcrumbs, | creamy chanterelles | rösti

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

Erdbeerschmarren mit Vanilleeis 7,00 €

Zitronensorbet mit Secco Rosé 7,00 €