



Unsere Aperitivempfehlung zum Herbstbeginn

GRANATAPFEL MIMOSA

von Buhl Secco rosé | Granatapfel | Rosmarin

0,2 l 8,00 €

Unsere Wein-Empfehlung

Our wine recommendation

25er Bone Dry Rosé, Spätburgunder, trocken

Reichsrat von Buhl, perfekter Herbstwein

0,2 l 8,00 €



Alla hopp...die Weinlese hat begonnen

Glas Federweißer 0,25 l 4,50 €

Herbstpasta mit Kürbis und Fetakäse

Autumn pasta | pumpkin | Feta

Feines Herbstgericht, das nur wenige Zutaten braucht. Neben dem Hokkaidokürbis, Kirschtomaten und Chili, Fetakäse und Linguine.

Mit kleinem Salat, dazu empfehlen wir unseren Bone Dry Rosé.

Köstlich für unsere Weggedarier

18,00 €

Tatar von roter Beete und Heringsfilet

Herring fillet | beetroot | pumpernickel

Wir bereiten das Tatar aus Heringsfilet, Cornichons, Äpfel etwas Essig, schwarzem Pfeffer und ein Klecks Majo zu.

Auf dem Schieferbrett serviert, mit Pumpernickel und kleinem Herbstsalat.

16,50 €

als Vorspeise 11,00 €





Kulinarische Käsemomente

Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigen

Goat cheese | figs | salad | fruits

Milder Ziegenkäse wird im Backofen mit Feigen und braunem Zucker karamellisiert.

Auf Salatbukett, Früchte und Baguette... das müssen sie probiere.

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 €

Knabbereien zum Wein....

Goudawürfel mit Feigensenf 5,50 €

Pfälzer Käsefridde mit Trüffelmajo 8,50 €

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

Flammkuchen „Kürbis“ mit Kürbis | Walnüssen | Feta 14,00 €

Flammkuchen „JoJo“ mit Kochschinken | Ananas | Mozzarella 14,00 €



Pfälzer Schlemmereien

„Original Pfälzer Kastaniensaumagen“

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 Keschde gefüllt, auf Rahmchampignons und Kartoffelrösti. Nur Mut!

18,50 € | kleine Portion 15,50 €

Pfälzer Wooorschtsalat 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

Zum Wohl.
Die Pfalz.



Herbstliche 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 Herbstsalate gibt es auch noch.
24,50 € als „Cordonblööchen“ 17,50 €

Pfälzer Kalbskrüstchen

Veal in breadcrumbs, | creamy chanterelles | rösti

Tranchen vom Kalbsrücken paniert, in der Butterpfanne gebraten, auf braunen Rahmchampignons angerichtet, dazu Blattsalate und Kartoffelrösti.
24,50€ | kleine Portion 17,50 €

Pfälzer Kalbsrahmgulasch mit Pasta

Veal Goulash | pasta | salad

Aus der Kalbskeule von Hand geschnitten, mit viel Zwiebeln, etwas Kümmel und Zitrone zu einem Gulasch geschmurgelt, einen ordentlichen Schuss Rahm dazu und auf Pasta angerichtet. Mit herbstlichem Salat.
21,50 €

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

Zwetschgenschmarren mit Vanilleeis 7,00 €

Rostige Ritter mit Apfelkompott 7,00 €