PFÄLZER
WEINSTUBE
im ChaLu

Liebe Weinstubenfreunde,
in der ganzen Pfalz ist die Lese der neuen Trauben beendet.
Wo der Hagel nicht alles zerstört hat, sind die Erträge riesig.
Unsere Weingüter erwarten einen Spitzenjahrgang.
An der deutsche Weinstraße mit ihren hunderten von Weingütern ist jetzt auch die Zeit der Ruhe gekommen. Ob in Deidesheim, St. Martin oder Rhodt, überall gluckert es in den Fässern und Tanks.
Auch wir sind gespannt auf den neuen Jahrgang.

Was bei uns auf den Tisch kommt, hat Herkunft. Saisonale Produkte vom Detmolder Wochenmarkt bilden künftig noch stärker die Basis unserer Küche – frisch, ehrlich und authentisch.
Im Dezember mit Rouladen, Reh und Winterkabeljau.

Mit Start der Andreasmesse öffnen wir unser Glühweinzelt.
Der Glühwein kommt in diesem Jahr vom Weingut Hartmann.
Der Weiße aus Scheurebe und der Rote aus Dornfelder…köstlich.

Bitte denkt noch an eure Weihnachtsfeier,
bis zu 20 Personen kein Problem.

Was macht ihr Weihnachten und Silvester?
Kommt doch in die Weinstube.
Weihnachten öffnen wir an beiden Tagen um 18 Uhr.

Silvester feiern wir mit einem 4-Gang-Menü ins neue Jahr.
Der Menüpreis beträgt 85 €
Inclusive Aperitiv und Mitternachtssekt mit gegrillter Currywurst.

Wir freuen uns auf einen wunderschönen Advent voller Genuss, neuer Entdeckungen und gemeinsamer Abende in der Pfälzer Weinstube im ChaLu.

PFÄLZER
WEINSTUBE
im ChaLu

Vorschau für den Advent

W I N T E R Z A U B E R
Scheurebe | Eis | Zimt | Orange

Unsere Wein-Empfehlung

Our wine recommendation

24er Merlot Rosé feinherber, zartrosa Wein von Christian Hartmann
Perfekt für den Advent, Duftfülle von Vanille und Eisbonbon

Alla hopp…Adventszeit in der Weinstube

Steinpilz Maronen Cappuccino

Porcini mushrooms | chestnuts soup

Unsere winterliche Suppenkreation aus Steinpilzen, Maronen und Sahne.

Hausgebeizter Teriyaki Sesam Lachs

Homemade Teriyaki Salmon

Pfalz meets Asia. Frisches Lachsfilet wird von uns asiatisch gebeizt.
Mit Rohrzucker, Meersalz, Chili, Teriyaki Soße und etwas frischem Koriander.
Der ideale Begleiter zu Pfälzer Kartoffelrösti und Gurkensalat Asia-Style.

PFÄLZER
WEINSTUBE
im ChaLu

Kulinarische Käsemomente

Karamellisierter Ziegenkäse mit Preiselbeeren

Goat cheese | cranberry | salad | fruits

Milder Ziegenkäse wird im Backofen mit Preiselbeeren karamellisiert.
Auf Salatbukett, Früchten und Baguette… das müssen se probiere.

Ofenkäse mit Williams Christ Birne

Oven cheese | pears | baguette

Unser Ofenkäse ist ein Gedicht. Selbstgemacht aus französischem Camembert,
im Gusstöpfchen gebacken mit Birnengelee, dazu Früchte und Baguette.
Zu zweit, als Vorspeise oder alleine, zum „Wegschlabbern“.

Crispy Fetakäse mit Pfälzer Weingelee

Feta cheese | wine jelly | 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.

Kleine Käseauswahl vom Detmolder Wochenmarkt

Wir nehmen natürlich nur Vollfettkäse vom Käsemeister Poddey.
Dazu Früchte und Preiselbeeren….perfekt für eine Weinrunde.

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 „Klassisch“ mit Speck | Zwiebeln | Käse
Flammkuchen „Advent“ mit Preiselbeeren | Camembert | Rohrzucker

Pfälzer Schlemmereien

„Original Pfälzer Saumagen“

Traditional Palatin cuisine !
Saumagen ist, auch durch Helmut Kohl, das bekannteste Gericht der Pfälzer Küche. Er wird nach Art einer Brühwurst gegart. Angerichtet auf Sauerkraut und selbst gemachtem Kartoffelstampf. Nur Mut!

Hambels „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. Dazu reichen wir schlotziges Sauerkraut und eine dunkle Bratensoße.

Pfälzer Kalbskrüstchen

Veal in breadcrumbs, | creamy chanterelles | rösti
Tranchen vom Kalbsrücken paniert, in der Butterpfanne gebraten, auf Pilzrahmsoße angerichtet, dazu Wintersalate und Kartoffelrösti.

PFÄLZER
WEINSTUBE
im ChaLu

Schlemmerträume zur Adventszeit

Rehragout mit Waldpilzen

Version ragout | mushrooms | duchess potatoes

Aus der Keule geschnitten, mit Zwiebeln, Rotwein und Pilzen zu einem Ragout vollendet, dazu reichen wir Kartoffelklöße und Preiselbeerrotkohl. Unsere Rotweine sind der ideale Begleiter.

Rinderroulade mit Apfelrotkohl

beef roulade | red cabbage | duchess potatoes

Mit Senf bestrichen, würziger Schinkenspeck, mit Zwiebeln und Gurke selbst gewickelt, dazu dunkle Soße, Rotkohl und Kartoffelklöße. Das Fleisch holen wir auf dem Detmolder Wochenmarkt von der Fleischerei Jobst.

Gebratener Winterkabeljau

fried cod fish | mustard sauce | mashed potatoes

Frisches Kabeljaufilet in der Butterpfanne gebraten, auf Kartoffelstampf und mit einer Dijon-Weißwein-Soße angerichtet. Dazu reichen wir unseren Gurkensalat.

Weihnachtliche Sündentöpfchen

Crème brûlée mit Glühweinkirschen

Bratapfelschmarren mit Vanille-Eis

PFÄLZER
WEINSTUBE
im ChaLu

Silvestermenü 2026

<u>Zum Empfang</u>
Winzersekt vom Weingut von Winning aus Deidesheim
Win Win brut

Silvestergruß aus der Küche

Hausgebeizter Ginlachs
Apfel-Fenchel-Salat | Limette

Zitronengras - Curry - Süppchen
asiatische Gewürze
Sate-Spieß

Scheiben vom Rinderfilet
Rotweinjus
Wurzelgemüse | Kartoffelstampf

Echte „Panna Cotta“
Glühweinkirschen

<u>Zum Jahreswechsel</u>

Win Win brut
Currywurst vom Grill