PFÄLZER
WEINSTUBE
im ChaLu

Unsere Aperitivempfehlung zum Herbst

N O V E M B E R H A U C H
Eis | Scheurebe | Orange | Zimt | Ingwer
0,2 l 7,00 €

Unsere Wein-Empfehlung
Our wine recommendation
25er **Bone Dry Rosé**, Spätburgunder, trocken
Reichsrat von Buhl, perfekter Herbstwein
0,2l 8,00 €

REICHSRAT VON BUHL

Alla hopp…herbstliche Kuschelzeit

Safran - Kürbis - Risotto
Risotto | pumpkin | Parmesan
Feines Herbstgericht, das nur wenige Zutaten braucht. Neben dem Hokkaidokürbis natürlich Risottoreis, Weißwein, Parmesan und viel Butter.
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 roter Beete, 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 €

Zum Wohl.
Die Pfalz.

PFÄLZER
WEINSTUBE
im ChaLu

Kulinarische Käsemomente

Karamellisierter Ziegenkäse mit Preiselbeeren

Goat cheese | cranberry | salad | fruits

Milder Ziegenkäse wird im Backofen mit Preiselbeeren und
braunem Zucker karamellisiert.
Auf Salatbukett, Früchte und Baguette… das müssen se probiere.
16,50 € | als Vorspeise 10,50 €

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.
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 Weingelee 5,50 €

Pfälzer Käsefridde mit Trüffelmajo 8,50 €

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

Pfälzer Schlemmereien

„Original Pfälzer Saumagen“

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 Rahmsauerkraut und Grumbeerstampes. 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

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.
18,50 € | kleine Portion 15,50 €

PFÄLZER
WEINSTUBE
im ChaLu

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 €.

Lachfilet unter der Kürbiskruste

Salmon fillet | pumpkin crust | risotto

Feines Biolachsfilet wir mit einer Masse aus Kürbisraspeln, Zwiebeln, Schmand und Käse bedeckt, im Grill überbacken und auf unserem Risotto serviert.
24,50 €

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 Kartoffelstampf

Veal Goulash | mashed potatoes| salad

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

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

Preiselbeerschmarren mit Vanilleeis 7,00 €

Rostige Ritter mit hausgemachtem Apfelkompott 7,00 €