

Unser Aperitifempfehlung  
**LILLET POMELO**  
Lille blanc | Grapefruit | Secco Rosé  
auch alkoholfrei mit Sanbitter und Tonic  
0,2l 6,50 €

---

## Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

23er Merlot Rosé, feinherber Terrassenwein von Christian Hartmann.  
In der Farbe wie reife Erdbeeren, mit betörender Duftfülle.  
0,2l 6,50 €

## Alla hopp.....endlich Sommer und draußen sitzen

### Sommerpasta mit cremiger Burrata

Linguine | burrata | Chanterelles

Linguine werden in Butter mit Kirschtomaten, frischen Pfifferlingen und  
Frühlingslauch kurz im Wok angeschwenkt und dann mit Burrata  
und Kräuter vollendet.

Hierzu der Merlot rosé oder fragt nach unserer neuen Traube Cabernet blanc.  
17,50 €

### Spinatknödel mit rahmigen Pfifferlingen

Spinach dumplings | Chanterelles

Unsere Knödel werden aus Weißbrotwürfel, Milch, Eiern und Blattspinat geformt.  
Auf frischen Rahmpfifferlingen angerichtet, etwas Parmesan dazu.....  
köstlich für unsere Weggedarier

16,50 €

..... wo man stets ein wenig Nachhausekommen findet

Zum Wohl.  
Die Pfalz.



## Vorspeisen und kleine Käseschmankerl

### Gebackener Fetakäse auf Melonen-Ruccola-Salat

Goat cheese in crumbs | melon | rocket

Wassermelone und Ruccola, Minze und Pinienkerne, alles mariniert mit unserem Dressing. Dazu gebackener Fetakäse und Brotchips.

Wir empfehlen zu diesem Sommersalat unsere feinherben Weißweine.

16,50 €      als Vorspeise 10,50 €

### Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeerkrokant

Goat cheese | strawberry | salad | fruits

Milder Ziegenkäse wird im Backofen mit Erdbeerkrokant karamellisiert. Auf Salatbukett, Früchte und rustikalem Baguette... das müssen se probiere.

16,50 €      als Vorspeise 10,50 €

### Tatar vom Flammlachs

Smoked salmon | salad | rösti potatoes

Wir bereiten das Tatar aus Flammlachsfilet, Crème fraîche, etwas Zitronensaft, Ingwer und frischen Dill zu.

Auf dem Holzbrett serviert, mit Kartoffelrösti und kleinem Salat.

16,50 €      als Vorspeise 9,50 €

### Ofenkäse mit Apfelgelee

Oven cheese | apple | baguette

Unser Ofenkäse ist ein Gedicht. Selbstgemacht aus französischem Camembert, im Gusstöpfchen gebacken mit Apfelgelee, Früchte und Baguette dazu.

Zu zweit als Vorspeise oder alleine zum „Wegschlabbern“.

15,00 €

### Kleine Käseauswahl zum Wein

Brie, Pestokäse, Blauschimmel, etwas Ziege oder Nusskäse, dazu Früchte und Apfelgelee....lecker für eine Weinrunde.

14,50 €      als herzhaftes Dessert 7,50 €

## Köstliche, heiße Flammkuchen !!!

Traditional Palatin cuisine ! A thin dough topped with bacon and onions or vegetarian or cheese  
In früheren Zeiten pflegten die Pfälzer 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 dann in geselliger Runde geteilt.

Flammkuchen „Klassisch“ mit Speck | Zwiebeln | Käse 9,50 €  
Flammkuchen „Pfiffig“ mit Pfifferlinge | Zwiebeln | Käse 12,50 € 

## Pfälzer Schlemmereien

### „ Saumagenburger Spicy Ananas “

Traditional Palatin cuisine !

Saumagen ist, auch durch Helmut Kohl, das bekannteste Gericht der Pfälzer Küche. Er wird nach Art einer Brühwurst gegart.  
Im Sommer bei uns als köstlicher Burger. Wir bauen ihn aus einem Brioche Bun, Ananaskrautsalat, sweet Chilimajo, gebratener Ananas und Scheiben vom Chili-Feta-Saumagen. Natürlich mit Fridde. Nur Mut !  
16,50 €. Und man staune.....auch als Veggi mit Fetapatti !! 

### Pfälzer Leberwurst mit rustikalem Baguette

Traditional Palatin cuisine !

Pfalz ohne Leberwurst geht gar nicht. Von unserem Metzger Klaus Hambel aus Wachenheim an der deutschen Weinstraße.  
Gewürzt mit etwas Majoran, dazu Gürkchen und Baguette von der Bäckerei Biere.  
10,50 € auch als Vorspeise zu zweit

### 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 Petersilie. Für die Marinade nehmen wir weißen Balsamico. Mit kleinem Salat.  
13,50 € auch als Vorspeise mit zwei Teller

.....wo man stets ein wenig Nachhausekommen findet

## Hier noch was Feines zum Frühlingsbeginn !!!

### „Cordon Bleu“ mit Pfälzer Fridde

Veal stuffed with cheese and ham | pommes | salad

Natürlich vom Kalb, mit Emmentaler 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“ 16,50 €

### Pfälzer Kalbsfrikadellen auf Gurken-Kartoffelsalat

Veal meatballs | potatoes-salad

Nach einem Rezept von Lea Linster. Aus feinstem Kalbshack, Eier, Semmelbrösel, Zwiebeln, etwas Sahne und viel Petersilie hergestellt.

Dazu einen lauwarmen Kartoffelsalat aus Pellkartoffeln, Gurken, Essig und Öl. Mit Dijon Senf und kleinem Salat.

16,00 €

### Pfälzer Kalbskrüstchen auf Rahmpfifferlinge

Veal in breadcrumbs, | creamy chanterelles | rösti

Tranchen vom Kalbsrücken paniert, in der Butterpfanne gebraten, auf Pfifferlingrahmsoße angerichtet dazu Sommersalate und Rösti.

24,50 €      kleine Portion 16,50 €

## Einfach mal zum Wein

Pfälzer Fridde mit Sweet-Chili-Majo 6,50 €

Käsewürfel vom Emmentaler mit Salzbrezel 6,50€

## Und für unsere Süßen

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu 7,00 €

Erdbeer-Schmarren mit Vanilleeis 7,00 €