



Alla hopp.....Vesperzeit in der Weinstube.

Liebe Gäste, genießen Sie auf unserer Weinterrasse bodenständige Pfälzer Vesper
gegen den kleinen und großen Hunger,
bei schönem Wetter von 12:00 bis 16:00 Uhr

Unsere Aperitiv und Wein Empfehlungen

Limoncello Spritz oder Aperol Spritz

0,2l 6,50 €

23er Merlot Rosé, feinherber Terrassenwein von Christian Hartmann.
In der Farbe wie reife Erdbeeren, mit betörender Duftfülle.

0,2l 6,50 €

Tatar vom Flammlachs

Smoked salmon | salad | rösti potatoes

Wir bereiten das Tatar aus Flammlachsfilet, Crème fraîche,
etwas Zitronensaft und Knofi, Ingwer und frischem Dill zu.
Auf dem Holzbrett serviert, mit Kartoffelrösti und kleinem Salat.

13,50 €

Hausgemachte Kalbsfrikadelle auf Kartoffelsalat

Home made veal meatball | potatoes salad

Das Rezept haben wir von Lea Linster übernommen. Feines Kalbshack mit Zwiebeln,
Eiern, Kräutern und etwas Milch zu einem Teig vermengen und daraus kleine
Frikadellen formen. Dazu einen Gurken-Kartoffelsalat ohne Mayo.

12,00 €

Zum Wohl.
Die Pfalz.



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 Pfifferlingen | Zwiebeln | Käse 12,50€ 

Pfälzer Woorschtsalat mit Fridde

Traditional Palatin cuisine !

Dieses Rezept stammt von einer Pfälzer Landfrau, die es wissen muss.
Herzhaft aus Schinkenwurst, rote Zwiebeln, Essiggurken und
Frühlingszwiebeln. Die Marinade ist mit Weißweinessig.
Die Pfälzer essen ihn natürlich mit Fridde. Legga zum Woi.
12,50 €

Ofenkäse mit Apfelgelee

Oven cheese | apple | baguette

Unser Ofenkäse ist ein Gedicht. Selbstgemacht aus französischem Camembert,
im Gusstöpfchen gebacken mit Apfelgelee und Baguette dazu.
Zu zweit als Vorspeise oder alleine zum „Wegschlabbern“.
12,00 €

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
13,50 €

Einfach mal zum Wein

Pfälzer Fridde mit Sweet-Chili-Majo 6,50 € 
Käsewürfel vom Emmentaler mit Salzbrezel und Feigensenf 6,50€