

Unser Aperitifempfehlungen

MARTINI GRANATE

Martini bianco | Schweppes Pomegranate | Zitrone | Minze

0,2l 6,50 €

oder

WEINBERGPFIRSICH SECCO alkoholfrei

0,1l 4,50 €

Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

23er Bla Bla blanc, Sonderedition des Sauvignon blanc von Chrissi Hartmann.

Betörende Duftfülle, Aromatik aus Johannisbeere und Stachelbeere.

0,2l 6,50 €

Alla hopp.....der kuschelige Herbst kommt

Cremige Herbstpasta mit Kräuterseitlinge

Linguine | burrata | Chanterelles

Der Kräuterseitling ist ein Traum von einem Pilz. Wir braten ihn im Wok an und geben dann Cherrytomaten, Knofi und Lauch dazu. Mit etwas Rahm eingekocht, kommen dann die Linguine hinein. Mit herbstlichem Salat.

Hierzu der Bla Bla blanc oder fragt nach unserer neuen Traube Cabernet blanc.

16,50 €

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. Mit herbstlichem Salat.

16,50 €

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

Vorspeisen und kleine Käseschmankerl

Gebackener Fetakäse mit Feigen und Nüssen

baked feta cheese | olive oil | figs | pistachios

Super leckeres und fixes Herbstschmankerl und perfekt zum Wein. Feta, Olivenöl, frische Feigen, Walnüsse und Pistazien in eine Auflaufform geben, etwas Honig dazu und ab in unseren Backofen. Mit Baguette

15,00 € prima als Vorspeise für zwei

Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigenkrokant

Goat cheese | figs | salad | fruits

Milder Ziegenkäse wird im Backofen mit Feigenkrokant 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 frischem 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 vom Detmolder Wochenmarkt

Wir nehmen natürlich nur Vollfettkäse....weil er eben lecker ist, 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 10,00 €
Flammkuchen „Feige Ziege“ mit frischen Feigen | Ziegenkäse | Walnüsse 13,00 € 

Pfälzer Schlemmereien

„ Pfälzer Pfifferlingsaumagen “

Traditional Palatin cuisine !

Saumagen ist, auch durch Helmut Kohl, das bekannteste Gericht der Pfälzer Küche. Er wird nach Art einer Brühwurst gegart.
Im Herbst mit Pfifferlingen gefüllt. Angerichtet auf Rahmspitzkohl und kleinen Grumbeeren. Nur Mut !
18,50 €.

Pfälzer Leberwurst mit Gürkchen und Brot

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.
9,50 € auch als Vorspeise zu zweit

Pfälzer Parmesankartoffeln mit weißem Käse

Traditional Palatin cuisine !

Typisches Pfälzer Hüttengericht aus kleinen Grumbeeren, mit reichlich gutem Olivenöl, Lauch und Parmesan im Backofen gebacken. Dazu weißer Käse als Dipp, gemacht aus Quark, Schmand, Schnittlauch und Petersilie. Mit Salat.
12,50 € auch als Vorspeise mit zwei Teller

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



Leichtes und Feines zum Herbstanfang !!!

Zitronen-Lachs im Ofen

Salmon | lemon | thyme | salad

Unser Lachsfilet gart ganz unkompliziert in feinstem Olivenöl, das wir mit Zitronen, Salz und Pfeffer vermengt, über das Lachsfilet geben. Ganz ohne Sahne ! Thymian, Chili und etwas Knoblauch dazu.....und dann die Soße mit kleinen Kartoffelchen aufkochen. Mit herbstlichen Salaten.

23,50 €

Pfälzer Kalbsfrikadellen auf Kartoffel-Gurkensalat

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.

16,50 €

Pfälzer Kalbskrüstchen auf Rahmpfifferlinge

Veal in breadcrumbs, | creamy chanterelles | rösti

Tranchen vom Kalbsrücken paniert, in der Butterpfanne gebraten, auf Pfifferlingrahmsoße angerichtet dazu Herbstsalate und Kartoffelrösti.

24,50 € kleine Portion 16,50 €

Einfach mal zum Wein

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

Käsewürfel vom Emmentaler mit Feigensenf 6,50€

Und für unsere Süßen

Zitronensorbet mit Secco Rosé 7,00 €

Zwetschgen-Schmarren mit Vanilleeis 7,00 €