



PFÄLZER
WEINSTUBE
im ChaLu

Unser Aperitifempfehlungen

MARTINI GRANATE

Martini bianco | Schweppes Pomegranate | Zitrone | Minze 6,50 €
oder

WEINBERGPFIRSICH SECCO alkoholfrei 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 ist da

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

pumpkin | ginger | coconut milk

6,00 €

Herbstpasta mit Kräuterseitlingen und Keschde

Linguine | chestnuts | mushrooms

Der Kräuterseitling ist ein Traum von einem Pilz. Wir braten ihn im Wok an und geben dann Keschde (das ist der pfälzische Ausdruck für die Esskastanie), Knoblauch und Lauch dazu. Mit etwas Rahm eingekocht, kommen dann die Linguine hinein. Mit herbstlichem Salat.

Hierzu der Bla Bla blanc, ein Rotwein passt natürlich auch.

16,50 €

Flammlachsfilet auf Kürbis Salsa

Salmon fillet | pumpkin salsa

Frisches Lachsfilet wird von uns in der Pfanne mit Whiskey flambiert.
Für die Salsa nehmen wir Hokkaidokürbis, unser gutes Olivenöl, Ingwer, Zucker, Limette, Koriander und natürlich frische Chilischote.

Auf Wunsch Baguette dazu. So gesund kann der Herbst schmecken.

16,50 € Als Vorspeise 10,50 €

Zum Wohl.
Die Pfalz.



Käse als perfekte Weinbegleitung

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 Feigen und braunem Zucker karamellisiert.
Auf Salatbukett, Früchte und rustikalem Baguette... das müssen se probiere.

16,50 € als Vorspeise 10,50 €

Pecorino mit Olivenöl aus Ascoli

Italian cheese | olive oil | baguette

Pecorino ist ein Hartkäse aus reiner Schafmilch, von uns gehobelt und mit hochwertigem Olivenöl aus einer Ölmühle in Ascoli angerichtet.

Dazu geben wir eingelegte schwarze Kalamata Oliven und Baguette.

15,00 € als Vorspeise 8,50 €

Ofenkäse mit Birnengelee

Oven cheese | apple | baguette

Unser Ofenkäse ist ein Gedicht. Selbstgemacht aus französischem Camembert, im Gusstöpfchen gebacken mit Birnengelee, 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 Birnengelee...lecker für eine Weinrunde.

14,50 € als herzhaftes Dessert 7,50 €

Wir verwenden nur hochwertiges Olivenöl aus unserer Ölmühle in Ascoli

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 „Birne“ mit frischen Birnen | Fetakäse | 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 €. als kleinere Portion 14,00 €

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 Fleischknepp mit Meerrettichsoße

Traditional Palatin cuisine !

Knepp, auf hochdeutsch Klöße, gibt es in jeder Pfälzer Wanderhütte.
Aus feinstem Kalbshack, Eier, Brötchen und Gewürzen geformte Klöße, die in herzhafter Fleischbrühe gekocht werden. Dazu reichen wir eine pikante Meerrettichsoße und natürlich Grumbeere . Mit Salat.
17,50 € als kleinere Portion 13,00 €

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



Hier noch Feines zum Herbstbeginn !!!

Zitronen-Lachs im Ofen

Salmon | lemon | ginger | salad

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

22,50 €

Pfälzer Kalbsfrikadellen auf cremigem Spitzkohl

Veal meatballs | pointed cabbage | potatoes

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

Dazu gibt es einen Rahmspitzkohl und kleine Grumbeere.

17,50 €

Pfälzer Kalbskrüstchen mit Fridde und Trüffelmayo

Veal in breadcrumbs, | potatoes sticks | truffle mayonnaise

Tranchen vom Kalbsrücken paniert, in der Butterpfanne gebraten, dazu Pfälzer Fridde, selbstgemachte Trüffelmayo und Herbstsalate.

22,50 € kleine Portion 16,50 €

Einfach mal zum Wein

Pfälzer Fridde mit Trüffelmayo 6,50 €

Käsewürfel vom Emmentaler mit fruchtigem Senf 6,50€

Und für unsere Süßen haben wir auch was

Parfait von der Williams Christ Birne 7,00 €

oder

Crème brûlée mit Apfelkompott 7,00 €