

## Unser Aperitifempfehlung zur Mandelblüte

### Mandelblütensprizz

Rosé Secco | etwas Mandel | etwas Grapefruit | Eis

0,2l 7,00 €  
auch alkoholfrei

---

## Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

24er Merlot Rosé, feinherb, von Chrissi Hartmann.

In der Farbe wie rosa Mandelblüten

Gerne setzt er sich mit seiner betörenden Duftfülle zu euch an den Tisch.

0,2l 7,00 €

## Alla hopp.....es wird Frühling !!

### 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 10,50 €

### Bärlauch-Spargel-Risotto

Traditional risotto | green asparagus | wild garlic

Frühlingslaune auf dem Teller....traditionell mit Butter, Schalotten und Silvaner  
gekocht. Vollendet mit Parmesan, Bärlauchbutter und frischem grünen Spargel.

Mit Frühlingssalaten, köstlich für unsere Wegedariere

17,50 €

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

Zum Wohl.  
Die Pfalz.





PFÄLZER  
WEINSTUBE  
*im ChaLu*

## Lust am Käselaiab

### Ofenkäse mit Birnengelee

Oven cheese | pear jelly | baguette

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

15,00 €

### Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeeren

Goat cheese | strawberry | spring salad

Milder Ziegenkäse wird im Backofen mit frischen Erdbeeren karamellisiert. An einem Salatbukett und Baguette von Biere... das müssen se probiere.

16,50 €

als Vorspeise 10,50 €

### Cremiger Burrata mit Honig und Walnusskrokant

creamy burrata | honey | walnuts | wild herbs salad

Burrata ist ein italienischer Frischkäse, herrlich cremig und zerfließt fast auf der Zunge. Wir geben etwas Honig und Walnüsse darauf und richten ihn mit Wildkräutern und Baguette an. Probiert hierzu einen unserer feineren Weine.

15,50 €

als Vorspeise 10,50 €

### Kleine Käseauswahl vom Detmolder Wochenmarkt

cheese selection from weekly market

Vier Sorten Vollfettkäse vom Käsemeister Poddey, dazu Früchte Birnengelee und Baguette....lecker für eine Weinrunde.

15,50 €

als herzhaftes Dessert oder Vorspeise 9,50 €

Ein Leben ohne Pfälzer Weinstube  
ist wie ein Leben ohne Freude.  
„Pfälzer Lebensweisheit“

## 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“ Speck | Zwiebeln | Käse 10,50 €  
Flammkuchen „Spargelig“ grüner Spargel | Zwiebeln | Ziegenkäse 13,50 €



## Pfälzer Schlemmereien

### „Pfälzer Saumagen“ der Gipfel aller Schlachtgenüsse

Traditional Palatin cuisine !

Der Saumagen ist, auch durch Helmut Kohl, das bekannteste Gericht der Pfälzer Küche. Er wird nach Art einer Brühwurst gegart und dann gebraten.  
Von der Metzgerei Hambel aus Wachenheim nach Detmold geliefert.

Serviert mit Sauerkraut und Kartoffelgnocchi.

18,50 €                      Probierportion 14,50 €

### Hambels „Saumagen Maultaschen“

Traditional Palatin cuisine !

Exklusiv von der Metzgerei Klaus Hambel für unsere Weinstube.  
Feines Saumagenbrät im Nudelteig gehüllt und in der Butterpfanne gebraten.  
Dazu servieren wir Sauerkraut und Bärlauchbutter.

17,50 €

### Pfälzer Leberwurst mit dunklem 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 Brot von Biere.

10,50 €                      auch als Vorspeise zu zweit

## Hier noch was Feines zum Frühlingsanfang

### Gnocchi-Spargelpfanne mit cremigem Burrata

Gnocchi | asparagus | creamy burrata

Ein schnelles vegetarisches Gericht. Gnocchi, frischer grüner Spargel und Burrata geben sich ein Tête-à-Tête in der Butterpfanne, dazu Frühlingsalate. Probieren sie hierzu unseren Weintip.

18,50 €

### Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Rösti

Version beef | mushrooms | rösti

Aus dem Kalbsrücken geschnitten, mit Zwiebeln, frischen Champignons und Rahm zu einem Geschnetzelten vollendet. Dazu reichen wir Kartoffelrösti und Blattsalate.....köstlich.

22,50€      kleine Portion    16,50 €

### Pfälzer Krüstchen auf Rahmchampignons

Veal in breadcrumbs, | creamy mushrooms | rösti potatoes

Schnitzelchen vom Kalbsrücken, in der Butterpfanne gebraten, auf Champignonrahmsoße angerichtet, dazu Frühlingsalate und Rösti.

23,50 €      kleine Portion    16,50 €

### Kabeljaufilet auf Spargelrisotto

Cod fish | risotto | salad

Frisches Kabeljaurückenfilet in der Pfanne angebraten und im Backofen vollendet. Dazu reichen wir ein Spargelrisotto und einen Blattsalat mit unserem Hausdressing. Unser Risotto wird mit Silvaner gekocht.

24,50 €

### Ein kleines Dessert löst zwar keine Probleme.....

aber das tut ein Apfel ja auch nicht !

Hausgemachtes Mandelparfait von unserem Azubi Till    7,00 €

Erdbeerschmarren mit Vanilleeis      7,00 €