

Unsere Aperitifempfehlung zur Osterwoche

Orangen-Eierlikör-Sprizz

Secco | Eierlikörchen | Orangensaft | Eis

0,2l 7,00 €

auch alkoholfrei nur mit Secco und Orangensaft

Unsere Wein Empfehlung

Our wine recommendation

24er ASPARAGUS, von Markus Schneider.

Cuvée aus Silvaner und Sauvignon blanc. Gerne setzt es sich mit seinem Duft nach fruchtiger Birne und frischem Heu zu euch an den Tisch.

0,2l 7,00 €

Alla hopp.....wir wünschen ein schönes Osterfest !!

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 | asparagus | wild garlic

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

Mit Frühlingssalaten, köstlich für unsere Weggedarier

17,50 €

Und ein Eierlikööörchen gibt es beim Nachhause gehen an der Theke !

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 €

Karamellierter 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 | 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 Blattsalaten und Baguette an. Probiert hierzu einen unserer feinherben 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“ Spargel | Frühlingslauch | Hollandaise 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 auf rahmigen Spargel-Gnocchi.

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.

Auf rahmigem Spargelgemüse angerichtet.

18,50 €

Pfälzer Woorschalat mit Fridde

Traditional Palatin cuisine !

Dieses Rezept stammt von einer Pfälzer Landfrau, die es wissen muss.
Herzhaft aus Pistazienmortadella, rote Zwiebeln und Essiggurken.

Die Pfälzer essen dazu ihre Fridde.

12,50 € auch als Vorspeise mit zwei Teller

Unsere Pfälzer Fridde mit Trüffelmajo gerne auch mal zum Woi.

5,50 €

Hier noch was Feines in der Osterwoche

Gnocchi-Spargelpfanne mit cremigem Burrata

Gnocchi | asparagus | creamy burrata

Ein schnelles vegetarisches Gericht. Gnocchi, frischer Spargel und Burrata geben sich ein Tête-à-Tête in der Butterpfanne, dazu Frühlingssalate. 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 Kalbskrüstchen auf Rahmspargel

Veal in breadcrumbs, | creamy asparagus | rösti potatoes

Schnitzelchen vom Kalbsrücken, in der Butterpfanne gebraten, auf Rahmspargel angerichtet, dazu Frühlingssalate und Rösti.

24,50 € kleine Portion 16,50 €

Lachsfilet unter der Bärlauchkruste

Salmon | risotto | salad

Lachsfilet in der Pfanne kurz angebraten und mit einer Bärlauchkruste unter dem Grill 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 Eierlikör Tiramisu 7,00 €

Erdbeerschmarren mit Vanilleeis 7,00 €