

# GENUSSMOMENTE & TERMINE

## JULI

02. Juli	Lachsgrillen
16. Juli	Lachsgrillen
30. Juli	Kartenwechsel: Spätsommer

## AUGUST

06. August	Lachsgrillen
20. August	Lachsgrillen
22. August	Geschlossene Gesellschaft

## SEPTEMBER

03. September	Lachsgrillen
12. September	Geschlossene Gesellschaft
17. September	Lachsgrillen
24. September	Kartenwechsel: Herbst

## OKTOBER

01. Oktober	Lachsgrillen
03. Oktober	ab 17 Uhr geöffnet
15. Oktober	Lachsgrillen

## NOVEMBER

10. November	ab 12 Uhr geöffnet
19. November ab November	Kultur im Brennofen: Die Herrenkapelle jeden Montag Blinde Date mit den Köchen

## DEZEMBER – SCHON ZUM VORMERKEN:

31. Dezember	Silvestermenü – 5 Gänge zum Jahresende und Sektumtrunk auf der Kleinen Kalmit!
--------------	---

# HAND IN HAND



## ... MIT DEN ERZEUGERN DER REGION



Bei allen Gerichten, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, beziehen wir die Hauptzutaten direkt aus der Pfalz.

- Bäckerei Kerner, Herxheim – Baguette und Roggenbrot
- Tarte Gourmet, Hauenstein – Flammkuchenböden
- Die Meckerei, Landau Queichheim – Ziegenkäse
- Patrick Starck, Mörlheim – Kartoffel
- Döllinger, Oberschlettenbach – Eier aus Freilandhaltung (mobile Ställe)
- Kaffeerösterei Gaumen Freuden, Annweiler -- Kaffee
- Bischoffmühle, Billigheim - Ingenheim – div. Getreideerzeugnisse
- Gemüse Weiller , Herxheim – Gemüse
- Kresseman, Rheinzabern – Kresse
- Weingut Kuntz-Becker, Göcklingen (Destillate)
- Pfaffmanns Schnapsladen, Wollmesheim (Destillate)
- HEIM, Privat-Sektkellerei, Neustadt (entalkoholisierter Secco)
- Bellheimer Brauerei, Bellheim (Biere, Softgetränke)
- Werner Wermut, Kleinfischlingen, Weingut Ellermann-Spiegel

# VORSPEISEN & SALATE

## VORSPEISEN



### **Kleiner Salatteller**

gemischte Blattsalate mit Rohkoststreifen nach Saison  
und hauseigenem Brennofen-Dressing

6,20 €



### **Schaumsüppchen von marktfrischen Pfifferlingen**

mit Knoblauch-Petersilien-Öl und Weißbrot-Croûtons

7,90 €

### **Lauwarmer Salat vom Pulpo**

in Zitronen-Limetten-Vinaigrette mit Fenchel und gegrillter  
Paprika auf knusprigem Weizenbrot

16,80 €

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

mit Sesam-Teriyaki-Lack, Gurke, eingelegtem Apfel,  
gerösteten Cashewkernen und wilden Kräutern

16,90 €

## SALATE



### **Großer Salatteller mit unserem leckeren Brot**

wahlweise mit:

11,90 €

Streifen von der Hähnchenbrust

16,90 €

Ziegenfrischkäse

16,90 €



## RUMPSTEAK

<b>Rumpsteak</b> ca. 220 g	
mit Brot	27,60 €
mit Brot und Vorspeisensalat	33,10 €
mit Vorspeisensalat und Bratkartoffeln	36,40 €

Dazu können Sie eine Zutat wählen:

**Kräuterbutter, frisch geriebenen Meerrettich, hausgemachtes, feines Pfeffersößchen** oder **unsere Riesling-Schmorzwiebeln**

Aufpreis für jede weitere Zutat: Kräuterbutter 1,50 €, Meerrettich 1,00 €, Zwiebeln 1,50 €, Pfeffersößchen 3,00 €

Gerne braten wir Ihr Rumpsteak individuell nach Ihrem Geschmack, wählen Sie:

**rare:** Kern leicht blutig | nach außen hin rosa | braune, knusprige Kruste

**medium:** Kern leicht rosa | nach außen hin durch | braune, knusprige Kruste

**durch:** Kern nach außen hin durchgebraten | braune, knusprige Kruste

## DIE DREI RABEN



„Wie kommt ihr auf die drei Raben?“ – so fragen viele Gäste. 1988 begannen wir uns dem Thema Wein & Kunst zu widmen und erwarben bei Armin Hott die Druckrechte für das Bild „Raben-Dusel“.

Das schmückte fortan einen besonderen Rotwein von uns. Der Wein blieb den Kunden, auch wegen des Etiketts, in Erinnerung und wir hörten oft: „ah ... ihr seid das Weingut mit dem Raben.“ Von den Fans des Raben-Dusels bekamen wir unzählige Raben aus allen Materialien geschenkt und so wurde der Rabe mehr und mehr zu unserem Maskottchen. Als wir dann den Brennofen eröffneten, ließen wir uns von Armin noch ein Maskottchen für die Weinstube und eines für unser Gästehaus zeichnen — **so kam es zu der Raben-Trilogie.**

## SAISONALE HAUPTSPESIEN



### **Petersilien-Gnocchi im Kräutersud** (vegan)

23,90 €

mit Tomaten-Basilikum-Marmelade, gebratenem Broccoli und gebräunten Mandeln

### **Piccata vom Hähnchen**

32,80 €

Hähnchenbrustfilet in Parmesan-Ei-Hülle mit Tomaten-Basilikum-Marmelade dazu zart gegrillte Möhren und Tagliatelle mit frischen Kräutern und Parmesanschaum



### **Piccata von der Zucchini**

23,90 €

Zucchini in Parmesan-Ei-Hülle, mit Tomaten-Basilikum-Marmelade dazu zart gegrillte Möhren und Tagliatelle mit frischen Kräutern und Parmesanschaum

### **Rosa gebratenes Hüftsteak vom Kalb**

34,60 €

mit Pfifferlinge á la crème dazu Püree von Kartoffel und Pastinake

### **Geschmorte Kiefernbackchen vom Schwein**

31,40 €

in Tomaten-Melonensauce dazu Mohn-Schupfnudeln und gebratener Blumenkohl

### **Auf der Haut gebratene Filets von der Dorade**

33,60 €

mit Gemüse von Tomate, Lauch und Champignons auf cremigem Curry-Risotto

# WAS PFÄLZER UND PFÄLZERINNEN LIEBEN



## Vunn allem Ebbes

1 Bratwurst, ½ Scheibe Saumagen und 1 Leberknödel

mit Sauerkraut und Brot

16,60 €

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

19,80 €

Auf Wunsch auch mit einer ganzen Scheibe Saumagen

Aufpreis

3,40 €

Das Pfälzer Dreierlei wird von unserem Onkel, Metzgermeister Klaus Schmitt, gefertigt.



## Winzersteak

aus dem Schweinenacken an feinen Riesling-Schmorzwiebeln

mit Brot

15,40 €

mit Bratkartoffeln

18,70 €



## Pälzer Flääschknepp

16,90 €

na klar hausgemacht ...

mit leckerer Meerrettichsoße, gebutterten Kartoffeln,  
Essig-Gurke und Weingelee

# FLAMMKUCHEN



## **Das Original**

mit Speck und Zwiebel

12,20 €



## **Der Saisonale**

mit Parmaschinken, Melone, Rucola, sauer eingelegten Schalotten und Cocktailtomaten

15,80 €



## **Der Ausgefallene**

mit Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Honig und Thymian

14,40 €



## **Der Süße**

mit Apfel und Zimtzucker

12,20 €



## **Der Süße – flambiert**

14,60 €

### **Unser Brotkörbchen vom Bäcker**

enthält zweierlei Brotsorten. Beide Brote werden von der Bäckerei Kerner aus Herxheim gebacken. Das dunkle Brot ist ein Roggen-Dinkel-Brot, das Helle ein Baguette mit Maisgries, Pfeffer und einem Hauch Knoblauch.

Bei allen Gerichten „mit Brot“ ist das Brot inkludiert,  
ein Brotkörbchen, z. B. vorab zum Wein, berechnen wir mit

2,00 €

## DESSERTS



### **Cappuccino Eis**

5,50 €

eine Kugel Walnusseis schmilzt sanft in einem Espresso,  
garniert mit einem Häubchen frischer Schlagsahne  
– ein kleines aber feines Dessert!



### **Flammkuchen - der Süße**

12,20 €

mit Apfel und Zimtzucker

flambiert

14,60 €



### **Hausgemachtes Fruchtsorbet**

7,60 €

im „Sekt-Bad“ (Riesling-Winzersekt) garniert mit  
frischen Früchten

(auf Wunsch auch mit entalkoholisiertem Secco möglich)

### **Hausgemachtes Fruchtsorbet**

5,50 €

garniert mit frischen Früchten



### **Schokoladen-Brownie**

9,90 €

mit Karamell-Erdnuss-Soße an Zitronen-Buttermilch-Eiscreme  
und Himbeeren



### **Parfait von Lavendel und Honig**

9,20 €

auf Himbeer-Kirsch-Spiegel und Granola

Alle **Preise** verstehen sich inklusive unseres netten Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Auskunft zu **Allergenen und Zusatzstoffen** erhalten Sie bei unserem Service.