

GENUSSMOMENTE & TERMINE

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

01. November	ab 12 Uhr geöffnet
ab November	montags: Blind Date mit den Köchen (3-Gang Überraschungsmenü)
ab 13. November	Gänsezeit im Brennofen
19. November	Kultur im Brennofen: Die Herrenkapelle
20. November	Kartenwechsel: Winter

DEZEMBER:

10. Dezember	Kultur im Brennofen: Rena Schwarz: „Weihnachtsboykott“
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
- Adam Theis , Hochstadt – Gemüse
- Kresseman, Rheinabern – 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

6,20 €

gemischte Blattsalate mit Rohkoststreifen nach Saison
und hauseigenem Brennofen-Dressing



Cremesüppchen von der Tomate

8,20 €

mit Zitrussahne, Croûtons und frischem Basilikum

Dazu unsere Weinempfehlung: Schmitt-zantino Sommer-Rotwein ★★

Gebratene Wildgarnelen

16,60 €

mit heißer und geeister Wassermelone, Kokosmilch, Koriander
und gerösteten Cashewkernen

Dazu unsere Weinempfehlung: Schwarzriesling trocken ★★★

Dünne Scheiben vom rosa gebratenem Kalbsrücken

17,90 €

mit Thunfischsauce, frittierten Kapern, Radieschen an
Pak Choi Salat mit Honig-Chili-Vinaigrette

Dazu unsere Weinempfehlung: Weißburgunder trocken ★★

SALATE



Großer Salatteller mit unserem leckeren Brot

11,90 €

wahlweise mit:

Streifen von der Hähnchenbrust

16,90 €

Ziegenfrischkäse

16,90 €



RUMPSTEAK

Rumpsteak 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 HAUPTSPEISEN

Gegrillte und mit Reismudeln gefüllte Fenchelschalen 23,60 €
mit Schafskäse und Rucola dazu Paprika-Melonenschaum und
karamellisierter Fenchelsamen

Dazu unsere Weinempfehlung: Grauburgunder trocken ★★



Petersilien-Falafel auf Erdnuss Spiegel (vegan) 24,90 €
mit frittierte Aubergine, Sojamilch-Chili-Schaum und
geschmorter Paprika

Dazu unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Rosé feinherb ★★

Pochierter Fisch aus Fluss und Meer im Safransud 33,80 €
mit Gartengemüse, Püree von Pastinake, Pariser Kartoffeln
und Knoblauchbrot mit Knoblauch-Mayonnaise

Dazu unsere Weinempfehlung: Riesling trocken ★★



Maishähnchenbrust mit Champignon-Lauch-Füllung 32,90 €
dazu Kartoffel-Mais-Püree, Popcorn, Honigkarotten und Kräuterrahmsauce

Dazu unsere Weinempfehlung: Chardonnay trocken ★★★

Kalbsbeinscheiben in eigener Sauce geschmort 34,60 €
mit gebratenem Wurzelgemüse und gegrillter Ofenkartoffel mit Meersalz

Dazu unsere Weinempfehlung: Weißburgunder trocken ★★★

oder Spätburgunder Rotwein trocken ★★★

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

17,90 €

na klar hausgemacht ...

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

FLAMMKUCHEN



Das Original

mit Speck und Zwiebel

12,20 €



Der Saisonale

mit Tomatensauce, Paprika, Babyspinat, Mozzarella, pikanter Salami und Röstzwiebeln

15,90 €



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

Mousse von Joghurt und Maracuja

9,60 €

mit Melonen-Mango Salat, Vanilleschaum und Knusperhippe



Parfait von Heidelbeeren

9,20 €

auf Fruchtspiegel mit Cantuccini, geraspelttem Nougat
und kandierten Nüssen

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

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