

GENUSSMOMENTE & TERMINE

OKTOBER

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

NOVEMBER

01. November	ab 12 Uhr geöffnet
jeden Montag	Blind Date mit den Köchen (3-Gang Überraschungsmenü)
07. November	geschlossene Gesellschaft
ab 13. November	Gänsezeit im Brennofen
19. November	Kultur im Brennofen: Die Herrenkapelle: „30 Jahre und kein bisschen heiser“
20. November	ab heute winterlich inspirierte Speisekarte

DEZEMBER:

jeden Montag	Blind Date mit den Köchen (3-Gang Überraschungsmenü)
10. Dezember	Kultur im Brennofen: Rena Schwarz: „Weihnachtsboykott“
24. Dezember	geschlossen
25. + 26. Dez.	ab 11:30 geöffnet
27. Dezember	ab 12:00 geöffnet
28. Dezember	geschlossen
31. Dezember	Silvestermenü – 5 Gänge zum Jahresende und um 0:00 Uhr Sektumtrunk auf der Kleinen Kalmit!

JANUAR

jeden Montag	wir haben geschlossen
14. Januar	Kultur im Brennofen: Damenband Mafalda: „Flanieren“
ab 18. Januar	bis 10. Februar Wir machen Urlaub

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 vom Hokkaido-Kürbis (vegan)

7,90 €

mit Kokosmilch, Kernöl, gerösteten Kernen und Gewürzapfel

Dazu unsere Weinempfehlung: Auxerrois feinherb ★★★



Beef Tatar vom Deutschen Weiderind

17,90 €

mit Salat vom getrüffelten Blumenkohl, geröstetem Bauernbrot
und Soja-Chili-Mayonnaise

Dazu unsere Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein feinherb ★★



Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse

15,90 €

an buntem Salat mit Rosmarin-Äpfeln, geröstetem Weißbrot
und Walnuss-Limetten-Dressing

Dazu unsere Weinempfehlung: Weißburgunder trocken ★★★

SALATE



Großer Salatteller mit unserem leckeren Brot

11,90 €

gemischte Blattsalate mit Rohkoststreifen nach Saison
und hauseigenem Brennofen-Dressing

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



Gegrilltes von Roter Bete, Zwiebel und Kürbis (vegan)

24,90 €

auf einem Kartoffelrösti mit Steinpilzen und Schaum
von Sojamilch und Kurkuma

Dazu unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Rosé feinherb ★★



Spinat-Semmelknödel in Pilzrahmsoße

23,90 €

dazu Creme und Chips von der Topinambur und Kastanien

Dazu unsere Weinempfehlung: Grauburgunder trocken ★★★

Kalbsleber Berliner Art

29,60 €

mit Portweinjus, Röstzwiebeln, karamellisiertem Apfel-Vanille-Ragout
und Kartoffel-Nussbutter-Püree

Dazu unsere Weinempfehlung: Merlot Rotwein trocken ★★★

Geschmorte Rinderbäckchen in eigener Soße

33,90 €

mit sautierten Champignons, Macaire-Kartoffeln und Wirsinggemüse

Dazu unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Rotwein trocken ★★★

Kurze Rippe vom Rind

34,90 €

mit einer Knoblauch-Tomaten-Lasur, dazu geschmorter Spitzkohl
und Kartoffel-Erbсен-Püree

Dazu unsere Weinempfehlung: Chardonnay trocken ★★★

Duett von Heilbutt und Lachs

34,60 €

in Apfel-Ahorn-Marinade mit Sesam, Bohnen und Paprika auf einem cremi-
gen Risotto von Dill, Gurke und Senf und feinem Rote Bete Schaum

Dazu unsere Weinempfehlung: Schwarzriesling blanc de noir 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 Lachsfetzen, Curry-Honig-Schmand, Rucola, Dill,
geschmortem Paprika und Senfsaat

14,60 €



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

Apfel-Quarkknödel

9,20 €

in knusprigen Bröseln mit Rumfrüchten, Quarkschaum
und Honig



Topfen-Palatschinken

8,90 €

mit kandierten Nüssen, Palatschinken-Creme, Zwetschgen
und Apfelkompott

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

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