



Liebe Gäste!

Wir, „Der Pfaelzer“, sind ein Weinhandel in Verbindung mit einer kulinarischen Weingastronomie. Unser Team lädt Sie herzlich dazu ein, unsere regelmäßig wechselnden kleinen Gerichte in Verbindung mit unseren Weinen, offen oder als ganze Flasche zu genießen. Neben den Hausweinen bieten wir Ihnen, ebenfalls regelmäßig im Wechsel, gehobene Weine glasweise an. Die aktuellen Angebote finden Sie in dieser Karte. Darüber hinaus laden wir Sie ein, unser Handelssortiment zu entdecken und sich einen Wein zum Genuss auf der Terasse oder im Laden auszusuchen. Die Weine stehen Ihnen alle temperiert und zum Handelspreis mit Korkgeldaufschlag zur Verfügung. Möchten Sie einmal nicht die ganze Flasche im Lokal konsumieren, verpacken wir Sie gerne für den letzten Schluck gemütlich bei Ihnen zu Hause.

Viel Vergnügen und Genuss in unserem Hause wünscht Ihnen

Das Team „Der Pfaelzer“

Karte des Monats

Selleriesuppe mit gebratener Birne und Speck	€ 7,50
<i>Wir empfehlen:</i>	
<i>2016, Chardonnay, WG Weinbiet, Neustadt/ Weinstr.</i>	<i>€ 4,00 (0,15l)</i>
Gemüse-Honigmelonen-Salat mit Oktopus	€ 10,90
<i>Wir empfehlen:</i>	
<i>2016, Sauvignon Blanc Paradies, trocken, Weingut Stachel, Maikammer</i>	<i>€ 5,50 (0,15l)</i>
Quiche des Monats: Mangold-Feta-Törtchen mit Sommerblattsalaten und Dressing von frischen Kräutern	€ 9,60
<i>Wir empfehlen:</i>	
<i>2016er, Weißburgunder, trocken, Weingut Spindler, Forst</i>	<i>€ 5,30 (0,15l)</i>
Winzerteller mit Auswahl von rohem Schinken, luftgetrockneter Blutwurst, Salami und Käse	€ 9,50 €
<i>Wir empfehlen:</i>	
<i>2016, „Sommerzeit“ Muskateller x Scheurebe, Weingut Kranz, Ilbesheim</i>	<i>€ 4,80 (0,15l)</i>
Gebratener Pfälzer Saumagen auf Sahne-Belugalinsen mit Fenchel und Avocado Püree	€ 15,60
<i>Wir empfehlen:</i>	
<i>2015, Grüner Silvaner, Weinböttig, trocken, Weingut Stern, Hochstadt</i>	<i>€ 5,30 (0,15l)</i>
Im Ofen gegartes Lachsfilet mit mediterranem Topping und Salatbouquet	€ 17,50
<i>Wir empfehlen:</i>	
<i>2016er, Höhenflug, Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Hensel, Bad Dürkheim</i>	<i>€ 7,80 (0,15l)</i>
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Johannisbeeren	€ 6,20
<i>Wir empfehlen:</i>	
<i>2016, Ungsteiner Scheurebe Spätlese, fruchtsüß, Weingut Eymael, Bad Dürkheim</i>	<i>€ 5,70 (0,15l)</i>
Roquefort-Mousse mit Trauben in Balsamico und Honig mariniert	€ 8,20
<i>2016, Riesling/ Gewürztraminer, halbtrocken, Weingut Weisbrodt, Niederkirchen</i>	<i>€ 4,80 (0,15l)</i>

Fragen Sie uns auch zu den jeweils tagesaktuellen Gerichten außerhalb der Karte wie beispielsweise:

Pfälzer Entrecote (ca. 300 g) mit Zwiebeln und Bratkartoffel € 22,50

Wir empfehlen:

2015er, Cabernet Sauvignon, trocken, Weingut Mario Zelt, Laumersheim € 5,60 (0,15l)

Offene Weine des Monats (0,15 l)

2016, Riesling Kalkmergel, trocken, Weingut Knipser, Laumersheim € 6,90

2016, Riesling/ Gewürztraminer, halbtrocken, Weingut Weisbrodt, Niederkirchen € 4,80

2016, Sauvignon Blanc, Paradies, trocken, Weingut Stachel, Maikammer € 5,50

2016, Höhenflug, Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Hensel, Bad Dürkheim € 7,80

2016, Weißburgunder, trocken, Weingut Spindler, Forst € 5,30

2016, Ungsteiner Scheurebe Spätlese, fruchtsüß, Weingut Eymael, Bad Dürkheim € 5,70

2016, Cuvée Rosé, trocken, Weingut Reibold, Freinsheim € 5,00

2015, Cabernet Sauvignon, trocken, Weingut Zelt, Laumersheim € 5,60

2015, Aufwind St. Laurent, trocken, Hensel, Bad Dürkheim € 6,30

2014, Cabernet Mitos, trocken, Weingut Krebs, Freinsheim € 6,70

2014, Spätburgunder Tradition, trocken, Weingut P. Kuhn, Laumersheim € 6,50

2015, Kleiner Schwarzer Rotwein Cuvée, trocken, Weingut Metzger, Grünstadt € 5,20

„ Der Pfaelzer“ Hauswein - weiß

(Glas 0,15l: € 4,00)

2016, Riesling trocken

2015, Riesling halbtrocken

2016, Chardonnay

„Der Pfaelzer“ Hauswein - rot

(Glas 0,15l: € 4,20)

2015, Dornfelder trocken

2015, Merlot trocken

2015, Spätburgunder trocken

2016, Sauvignon Blanc

2016, Weißburgunder

2016, Grauburgunder

Haus-Secco, Rivaner (0,1l)

2015, Spätburgunder Rosé trocken

Weinschorle, weiß (0,5l) € 4,90

Weinschorle, weiß (0,25l) € 2,60

Getränkekalt

Gerolsteiner Sprudel/ Medium/ Still 0,7l € 6,00

Gerolsteiner Sprudel/ Medium/ Still 0,2l € 2,30

Traubensaft Rot/ Weiß 0,2l € 2,40

Traubensaftschorle 0,25l € 2,30

Rhabarberschorle 0,33l € 3,50

Sonjas Hausgemachte Zitronenlimonade
mit Ingwer, Minze 0,4l € 4,00

...und für Bierdurstige auf Anfrage

Getränke Warm

Espresso € 1,90

Kaffee € 2,50

(koffeinfrei) € 2,50

Cappucino € 2,80

Milchkaffee € 3,40

Preis „Verhandlungssache“