

INHALT

ÜBERSICHTSKARTE	10	KUNST, KULTUR UND CHEMIE AM RHEIN – SPEYER UND LUDWIGSHAFEN	28	Schönmehl's Schlossgastronomie, Heidelberg	44
ESSEN UND TRINKEN – EIN STÜCK PFÄLZER LEBENSART	12	Privat-Kaffee-Rösterei Hans Mohrbacher KG, Ludwigshafen	30	Zweierlei der Ente von Heidelberg	
DIE VORDERPFALZ – DER GEMÜSEGARTEN DEUTSCHLANDS	14	Wirtschaftsbetriebe der BASF AG, Ludwigshafen – Gesellschaftshaus, Feierabendhaus, Kellerei	32	VON FREINSHEIM INS LEININGERLAND	46
Wirtschaft Zum alten Engel, Speyer	18	Ristorante Bella Capri, Ludwigshafen	34	Restaurant und Hotel Freinsheimer Hof, Freinsheim	50
Brezelknödel-Soufflé		Gebratenes Thunfischfilet auf Spargelrisotto mit Schwarzen Trüffel		<i>Saiblingstrudel mit Orangenessigsauce</i>	
Café Bar – Restaurant maximilian, Speyer	20	Restaurant Marly, Ludwigshafen-Hemshof	36	Hotel-Restaurant Luther, Freinsheim	52
Südwest-Tabak, anerkannte Tabakerzeugergemeinschaft, Speyer	22	Lauwarmer Oktopussalat mit Tomaten, Kartoffeln und Zitronenvinaigrette		<i>Minestrone von Walderdbeeren mit Joghurtschaum</i>	
Wilhelmi's Brotkorb GmbH, Schifferstadt	24	Ellenbergs Adamslust, Restaurant, Frankenthal	38	Restaurant Admiral, Weisenheim am Berg	54
Residenz Limburgerhof, Hotel und Restaurant, Limburgerhof	26	Loup de mer-Filet auf gebratenem Gemüse an Rucolapesto		<i>Lachsforellenfilet mit wildem Spargel und Pfifferlingen</i>	
Cremiges Rhabarberkompott mit Erdbeeren		DIE KURPFÄLZER LANDPARTIE	40	zait – Olivenöl & mehr, Grünstadt	56
				Pfalzhotel Asselheim, Grünstadt-Asselheim	58
				<i>Lachsmitteilstück mit Zandermousse in Rieslingschaum</i>	
				seehaus forelle, haeckenhaus, Restaurant Hotel, Ramsen	60
				<i>Matelotte</i>	
				Naturfreundehaus Rahnenhof, Carlsberg-Hertlingshausen	62
				Gasthaus Zum Jagdschloß, Altleiningen-Höningen	63
				VOM ZELLERTAL ZUM DONNERSBERG	64
				Hotel Kollektur, Zellertal-Zell	68
				<i>Carpaccio aus Kalbfleisch mit pikant marinierten Gemüsen</i>	
				Parkhotel Schillerhain, Kirchheimbolanden	70
				<i>Kaninchenrücken mit Pfifferlingen im Wirsingmantel</i>	

	AKZENT Hotel Fröhlich, Restaurant, . Kaiserslautern-Dansenberg „Schubkarren a Fuhré Mist“ mit verschiedenen Medaillons	84	Weingut und Weinstube Schönfelder Hof, Bad Dürkheim	98
	AUF DER DEUTSCHEN WEINSTRASSE NACH WACHENHEIM	86	Weingut Hensel, Bad Dürkheim	100
	Landgasthof Zum Lamm, Gönnheim <i>Crème brûlée und Praline von der Gänseleber</i>	90		
	Restaurant Vinothek, Erste Pfälzer Kochakademie, Gönnheim <i>Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit lauwarmen Grapefruitfilets</i>	92	Weingut Darting, Bad Dürkheim	102
	Hotel-Restaurant Annaberg, Bad Dürkheim <i>Mosaik von Lachs und Seeteufel</i>	94	Brennerei Räch, Wachenheim	103
	Dar Vino, Haus der guten Weine, Bad Dürkheim	96	Schloss Restaurant Cuvée 1888, Wachenheim <i>Steinbutt und Jakobsmuscheln in Rieslingsauce</i>	104
Hotel-Restaurant Bastenhaus, Dannenfels	72		Spezialitätenmetzgerei Hambel, Wachenheim	106
<i>Pochiertes Ochsenfilet aus dem Wurzelsud auf Meerrettichpüree</i>			Apfelgut Zimmermann, Wachenheim	108
SchlossHotel Rockenhausen, Rockenhausen	74		VON DEIDESHEIM NACH NEUSTADT	110
<i>Sautierte Dorade auf Spargelrisotto mit Balsamicosauce</i>			Weingut Dr. Deinhard, Deidesheim	114
Hotel Restaurant Klostermühle, Münchweiler an der Alsenz	76		Hotel Restaurant Deidesheimer Hof, Deidesheim	116
<i>Rosa gebratene Entenbrust an Apfel-Lauchgratin</i>			• <i>Lammrücken im Lammzungenmantel mit geschmorten Thymiangraupen</i> • <i>Gebackene Seezungenroulade auf Erbensmousse und Safransauce</i> • <i>Risotto von Hahnenkämmen und Hummer mit gebratenem Loup de mer</i>	
Land-Art-Hotel Wartenberger Mühle, Wartenberg-Rohrbach	78		Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim	120
<i>Rehrücken im Wildkräutersud pochiert</i>				
IM WESTEN VIEL NEUES – KAISERSLAUTERN	80			
Restaurant Uwe's Tomate, Kaiserslautern	82			
<i>Lasagne mit Meeresfrüchten</i>				

INHALT

Steigenberger Hotel, Deidesheim	122	Hotel – Restaurant Waldhaus Wilhelm, Maikammer	154
<i>Gefüllter Milchlammrücken</i>		<i>Wildsau-Sauerbraten in würziger Essigsauce mit Dornfelderrosinen</i>	
Gasthaus Zur Kanne, Deidesheim	124	Hotel-Restaurant St. Martiner Castell, St. Martin	156
Hofgut Ruppertsberg, Gutsausschank, Ruppertsberg	125	<i>Lammrücken unter der Kräuterkruste</i>	
Waldgaststätte Pfalzblick, Ruppertsberg	127	Weingut Alfons Ziegler, Haus PALATINUM, St. Martin	158
Winzergenossenschaft Königsbach-Neustadt eG, Restaurant	128	Weinhotel am Rebenhang, Restaurant Bellachini, St. Martin	160
Königsbacher Winzer, Neustadt-Königsbach		WEINBAU IN DER PFALZ	134
Restaurant Gimmeldinger Winzer, Neustadt-Gimmeldingen	130	Restaurant Brezel, Neustadt a. d. Weinstraße	136
<i>Streifen von Schweinenieren in Dijon-Senfsauce</i>		<i>Perlhuhnbrust mit Comté überbacken auf Dijon-Senfsauce</i>	
Weingut Ed. Weegmüller, Neustadt-Haardt	132	Café Confiserie Sixt, Neustadt a. d. Weinstraße	138
		<i>Pfirsich Melba-Torte</i>	
		Weingut Kaiserstuhl/Pfalz, Weinhaus, Neustadt-Hambach	140
		Restaurant Becker's Gut, Neustadt-Diedesfeld	142
		<i>Gefüllte Perlhuhnbrust</i>	
		Restaurant Die Jahreszeiten im Quartier Christ, Neustadt a. d. Weinstraße	144
		<i>Stangenspargel in Rieslingschaum mit gebratenem Rotbarbenfilet</i>	
		Le Quartier Christ, Pfälzer Lebensart – Markthalle, Neustadt a. d. Weinstraße	146
		Weingut Albert Wiedemann, Sektgut – Destillerie, Edesheim	161
		Hotel-Restaurant Sägmühle, Haßloch	148
		<i>Wolfsbarschfilet auf Tomaten-Gurken-Kompott</i>	
		Hotel Schloss Edesheim, Edesheim	162
		<i>Geträufelte Zickleinkeule</i>	
		SÜDLICHE WEINSTRASSE VON MAIKAMMER NACH SIEBELDINGEN	150
		Weingut Kloster Heilsbruck, Edenkoben	164

WEINFESTE IN DER PFALZ	166			
Weinessiggut Doktorenhof, Venningen	168			
Restaurant zur Bauernstube, Weinstube – Weingut, Venningen	170			
<i>Dornfelder-Ente</i>				
Restaurant und Pension Alter Kastanienhof, Rhodt unter Rietburg	172			
<i>Ganzer Saumagen mit Kastanien</i>				
Weingut – Destillerie Jürgen Heußler, Rhodt unter Rietburg	174			
Weinstube im Wein- und Sektgut Marienhof, Flemlingen	176	Gutsausschank Burrweiler Mühle, Burrweiler	186	Wirtshaus zum Kühlen Krug, Landau-Godramstein
<i>Flemlinger Gewürztraminersuppe</i>		<i>Pfälzer Blutwurst Lasagne</i>		<i>Gebratenes Barracudafilet unter der provenzalischen Gemüsekruste</i>
PFÄLZER KÖSTLICHKEITEN – FEIGEN UND ESSKASTANIEN	178	Restaurant Robichon, Frankweiler	188	
St. Annaberg, Weingut mit Gutsschänke und Gästezimmer, Burrweiler	180	<i>Millefeuille von Ziegenfrischkäse mit Provence-Gemüsen</i>		Restaurant Beat Lutz, Landau-Godramstein
<i>Bärlauchstrudel mit Schafskäse</i>		Landhotel Annahof, Albersweiler-St. Johann	190	<i>Pfälzer Herrgottsbscheißerle (Maultaschen)</i>
Weingut Herbert Meßmer, Burrweiler	182	<i>Kastanien- und Schokoladenmousse</i>		DURCH DEN WASGAU NACH ZWEIBRÜCKEN
Landmetzgerei & Vesperstube Argus, Burrweiler, Versandbüro Ludwigshafen	184	AUF SCHUSTERS RAPPEN – UNTERWEGS IM PFÄLZERWALD	192	Landgasthof – Hotel Zum Ochsen, Hauenstein
		Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann e.K., Birkweiler	194	<i>Das Beste vom Maibock</i>
		Landgasthaus Sonnenhof, Restaurant – Hotel, Siebeldingen	196	Tarte Gourmet, Flammkuchenservice GmbH, Hauenstein
		<i>Praline von Tauben- und Wachtelbrust auf Makkaroni</i>		210
		Weingut Dr. Steiner, Siebeldingen	198	Hotel-Restaurant Kunz, Pirmasens-Winzeln
				212
				<i>Zander auf frittierten Petersilienwurzeln in Noilly-Prat-Sauce</i>
				Kloster Hornbach, Restaurant Provence, Klosterschänke, Hornbach
				214
				<i>Kaninchen in Riesling</i>

INHALT

Hotel Rosengarten am Park, Zweibrücken <i>Gefüllte Kalbsbrust</i>	216	Wein- u. Sektgut Bernd Grimm, Schweigen-Rechtenbach	238
Romantik Hotel Landschloss Fasanerie, Zweibrücken <i>Saumagen-Soufflé mit gebratener Gänseleber</i>	218	Hotel-Restaurant Schweigener Hof, Schweigen-Rechtenbach <i>Mit Flusskrebsen gefüllte Perlhuhnbrust im Zucchinimantel</i>	240
VON LANDAU ZUM DEUTSCHEN WEINTOR	220	MIT DEM FAHRRAD DURCH DEN BIENWALD UND DIE VORDERPFALZ	242
Weinstraßen-Destillerie, Leinsweiler	224	Waldgasthof Bienwaldmühle, Scheibenhardt <i>Rehnüsschen an Morchelrahmsauce</i>	246
Winzergenossenschaft Deutsches Weintor eG, Ilbesheim	226	Hotel Restaurant zur Pfalz, Kandel <i>Provenzalische Lammkoteletts an Limettensauce</i>	248
Timrott Bio-Produkte GmbH, Ilbesheim	228	Wein- u. Sektgut Rosenhof, Steinweiler	250
Weingut Mathis, Vinotheka, Gästehaus, Weinstube, Klingenmünster	230	Gasthof Zum Lam, Gleiszellen-Gleishorbach <i>Fläschknepp</i>	234
Restaurant Burg Landeck, Klingenmünster <i>Elsässer Speckflammkuchen</i>	232	Hotel-Restaurant Zur Krone, Herxheim-Hayna <i>Gebackene Seezungenfilets mit Hummer</i>	252
		Confiserie Herzog, Café Konditorei, Bad Bergzabern	236
		Restaurant Steverdings Isenhof, Knittelsheim <i>Strauchobst im Holunderblütengelee an Spargel-Tahitivanilleeis</i>	254
		Hotel-Restaurant Zeiskamer Mühle, Zeiskam <i>Gebrannte Krem mit Heidelbeerkompott</i>	256
		Restaurant Wappenschmiedmühle, Bellheim <i>Kotelett vom Weidelamm mit Senf und Bärlauch gebraten</i>	258
		Gasthof zum Lamm, Neupotz <i>Cannelloni von Lammfilet</i>	260
		KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN	262
		VERZEICHNIS DER REZEPTE	270