

# 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	<i>Zweierlei der Ente von Heidelberg</i>	
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
<i>Brezelknödel-Soufflé</i>		<i>Gebratenes Thunfischfilet auf Spargelrisotto mit Schwarzem Trüffel</i>		<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	<i>Lauwarmer Oktopussalat mit Tomaten, Kartoffeln und Zitronenvinaigrette</i>		<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	<i>Loup de mer-Filet auf gebratenem Gemüse an Rucolapesto</i>		<i>Lachsforellenfilet mit wildem Spargel und Pfifferlingen</i>	
<i>Cremiges Rhabarberkompott mit Erdbeeren</i>		DIE KURPFÄLZER LANDPARTIE	40	zeit – Olivenöl & mehr, Grünstadt	56
				Pfalzhotel Asselheim, Grünstadt-Asselheim	58
				<i>Lachsmittelstück mit Zander mousse in Rieslingschaum</i>	
				seehaus forelle, haeckenhaus, Restaurant Hotel, Ramsen	60
				<i>Matelote</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 <i>„Schubkarren a Fuhre Mist“ mit verschiedenen Medaillons</i>	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 <i>Pochiertes Ochsenfilet aus dem Wurzelsud auf Meerrettichpüree</i>	72			Spezialitätenmetzgerei Hambel, Wachenheim	106
SchlossHotel Rockenhausen, Rockenhausen <i>Sautierte Dorade auf Spargelrisotto mit Balsamicosauce</i>	74			Apfelgut Zimmermann, Wachenheim	108
Hotel Restaurant Klostermühle, Münchweiler an der Alsenz <i>Rosa gebratene Entenbrust an Apfel-Lauchgratin</i>	76			VON DEIDESHEIM NACH NEUSTADT	110
Land-Art-Hotel Wartenberger Mühle, Wartenberg-Rohrbach <i>Rehrücken im Wildkräutersud pochiert</i>	78			Weingut Dr. Deinhard, Deidesheim	114
IM WESTEN VIEL NEUES – KAISERSLAUTERN	80			Hotel Restaurant Deidesheimer Hof, Deidesheim • <i>Lammrücken im Lammzungenmantel mit geschmorten Thymiangraupen</i> • <i>Gebackene Seezungenroulade auf Erbsenmousse und Safransauce</i> • <i>Risotto von Hahnenkämmen und Hummer mit gebratenem Loup de mer</i>	116
Restaurant Uwe's Tomate, Kaiserslautern <i>Lasagne mit Meeresfrüchten</i>	82			Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim	120

# 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. Martin 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 Königsbacher Winzer, Neustadt-Königsbach	128	WEINBAU IN DER PFALZ	134	Weinhotel am Rebenhang, Restaurant Bellachini, St. Martin	160
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	Hotel Schloss Edesheim, Edesheim	162
		<i>Wolfsbarschfilet auf Tomaten-Gurken-Kompott</i>		<i>Getrübte 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 <i>Dornfelder-Ente</i>	170				
Restaurant und Pension Alter Kastanienhof, Rhodt unter Rietburg <i>Ganzer Saumagen mit Kastanien</i>	172				
Weingut – Destillerie Jürgen Heußler, Rhodt unter Rietburg	174				
Weinstube im Wein- und Sektgut Marienhof, Flemlingen <i>Flemlinger Gewürztraminersuppe</i>	176	Gutsausschank Burrweiler Mühle, Burrweiler <i>Pfälzer Blutwurst Lasagne</i>	186	Wirtshaus zum Kühlen Krug, Landau-Godramstein <i>Gebratenes Barracudafilet unter der provenzalischen Gemüsekruste</i>	200
PFÄLZER KÖSTLICHKEITEN – FEIGEN UND ESSKASTANIEN	178	Restaurant Robichon, Frankweiler <i>Millefeuille von Ziegenfrischkäse mit Provence-Gemüsen</i>	188	Restaurant Beat Lutz, Landau-Godramstein <i>Pfälzer HerrgottsbscheiBerle (Maultaschen)</i>	202
St. Annaberg, Weingut mit Gutsschänke und Gästezimmer, Burrweiler <i>Bärlauchstrudel mit Schafskäse</i>	180	Landhotel Annahof, Albersweiler – St. Johann <i>Kastanien- und Schokoladenmousse</i>	190	DURCH DEN WASGAU NACH ZWEIBRÜCKEN	204
Weingut Herbert Meßmer, Burrweiler	182				
Landmetzgerei & Vesperstube Argus, Burrweiler, Versandbüro Ludwigshafen	184	AUF SCHUSTERS RAPPEN – UNTERWEGS IM PFÄLZERWALD	192	Landgasthof – Hotel Zum Ochsen, Hauenstein <i>Das Beste vom Maibock</i>	208
		Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann e.K., Birkweiler	194	Tarte Gourmet, Flammkuchenservice GmbH, Hauenstein	210
		Landgasthaus Sonnenhof, Restaurant – Hotel, Siebeldingen <i>Praline von Tauben- und Wachtelbrust auf Makkaroni</i>	196	Hotel-Restaurant Kunz, Pirmasens-Winzeln <i>Zander auf frittierten Petersilienwurzeln in Noilly-Prat-Sauce</i>	212
		Weingut Dr. Steiner, Siebeldingen	198	Kloster Hornbach, Restaurant ProVence, Klosterschänke, Hornbach <i>Kaninchen in Riesling</i>	214

# 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 Flusskrebse gefüllte Perlhuhnbrust im Zuccchinimantel</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	Hotel-Restaurant Zur Krone, Herxheim-Hayna <i>Gebackene Seesungenfilets mit Hummer</i>	252
Restaurant Burg Landeck, Klingenmünster <i>Elsässer Speckflammkuchen</i>	232	Restaurant Steverdings Isenhof, Knittelsheim <i>Strauchobst im Holunderblütengelee an Spargel-Tahitivanilleeis</i>	254
Gasthof Zum Lam, Gleiszellen-Gleichorbach <i>Fläschknepp</i>	234	Hotel-Restaurant Zeiskamer Mühle, Zeiskam <i>Gebrannte Kren mit Heidelbeerkompott</i>	256
Confiserie Herzog, Café Konditorei, Bad Bergzabern	236	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