Valentins Erntedank

ERNTEDANKEINTOPF
Kürbis, Kartoffel, Weißkraut, Lauch,
Zwiebeln, Karotten und Sellerie
11,50 €

mit Würst'l
14,50€

FEDERWEISSER
0,25 l
Dubbeglas
3,90 €

KÜRBIS-LAUCH-QUICHE
mit Feldsalat, Kürbiskern-Vinaigrette
und Orangenfilets
11,50 €

WELLFLEISCH
mit Sauerkraut, Kartoffelstampf und Senf
17,90 €

KÜRBIS-BOWLE
0,2 l
6,90 €

ZWIEBELKUCHEN
täglich frisch gebacken
7,50 €

an großem Wirtshaussalat
19,50 €

KARTOFFELSCHNAPS
2 cl
3,50 €

HIMMEL & ÄÄD
gebratene Blutwurst,
frischer Kartoffelstampf,
Röstzwiebeln, Apfelspalten
18,90 €

Tipp

Apfel & Streusel
frisch gebacken
mit Marzipan, Mandeln und Vanillesauce
10,50€

WIR VERWENDEN REGIONALE PRODUKTE UNSERER PARTNER

Erdbeer-Paradies Freudenbergerhof

Fernab von Verkehrslärm und Abgasen baut die Familie Guth auf ihrem Freudenbergerhof in Zweibrücken frisches Obst an, darunter Erdbeeren, Johannisbeeren, Süßkirschen, Sauerkirschen, Zwetschgen, Mirabellen und Äpfel. Zurzeit ist Apfelerntezeit: Aufgrund der Höhenlage und der mineralhaltigen Muschelkalkböden sind die Äpfel besonders fest im Fruchtfleisch und bekommen eine außergewöhnlich schöne Farbe. Angebaut werden die Sorten Delbar, Gala, Elstar, Rubinette, Jonagold, Pinova, Cadel, Boskopp, Berlepsch und Braeburn.

Kartoffelhof Gortner Lambsborn

Der Kartoffelhof Gortner ist ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb in Lambsborn. Die örtlichen Bodenverhältnisse und das Mittelgebirgsklima sind für den Qualitätsspeisekartoffelanbau sehr gut geeignet.
Die Kartoffeln wachsen langsam ohne Thermovlies und Beregnung in teils mageren, flachgründigen Buntsandsteinböden, teils in lehmigen Sanden auf. Durch die lange Wachstumsphase bilden sie einen besonders aromatischen Geschmack aus.

Hitscherhof DER KÜRBISHOF Rund um den Kürbis www.Hitscherhof.com

Auf dem Hitscherhof zwischen Thaleischweiler-Fröschen und Rieschweiler-Mühlbach baut Familie Fischer vor allem Kürbisse und Mais an. Im Hofladen werden zudem verschiedene Kürbisspezialitäten und Dekoration verkauft.

Valentins Wirtshaus
ZWEIBRÜCKEN