

1. Weingut Uebel

- Spargel - Krabben „Creation“
- Erdbeeren auf Mousse au Chocolat
- Flammkuchen

2. Weingut Georg Wambsganß und Weingut Klaus Wambsganß

- Schneckenspieß a la Chef
- „Reblaus Schnaus“ Rumpsteak im rustikalen Brötchen
- Röstl mit Räucherlachs
- Rucula-Tomaten-Salat mit Peta
- Rustica-Teller „Lisa“ herzhaftes Bauernbrat mit dreierlei Aufstrich
- „Maulwurf“ Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus

4. Landfrauen (Nur sonntags)

- Kaffee & Kuchen

5. Weingut Kernlinghof

- Fleischknepp mit Meerrettich
- Flammkuchen aus dem Holzofen

6. Weingut Lorentz

- Wintersteak

7. Weingut Jürgen Rummel und Weingut Manfred Möckli

- Pfannkuchen mit Gemüsefüllung
- Bratwurst im Brötchen
- Käsewaffeln
- Waffeln süß

8. Weingut Willi Bauer & Sohn und Weingut Eugen Wambsganß mit „Rung's Flammkuchenstand“

- Flammkuchen mit Preiselbeeren und Münsterkäse
- Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
- Saumagenbratwürste mit Brötchen oder Rosmarinkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln mit Kräuter-Dipp

9. Weingut Theobald Pfaffmann mit „Rebmann's Gourmet Catering GmbH“

- Hummertranchen mit Spargelsalat
- Pfälzer Stangenspargel mit rohem und gek. Schinken oder Räucherlachs, Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln
- Roulade vom Schweinerücken mit Bärlauchpesto auf Spargelragout und Karotten-Kartoffelpüree
- Ziegenkäseterrine mit Koriander und Essig Himbeeren
- Stroganoff vom Rinderteil mit frischen Pfifferlingen mit Dijonsenf-Gurkensauce und Püree

10. Weingut Manfred Münch

- Lachs in Dillsauce mit Bandnudeln
- Schweineleade mit Bandnudeln und Salat

11. Weingut Otto Pfaffmann und Weingut Emil Bauer & Söhne mit „Die Hirschhorn Brasserie on Tour“

- Bretonische Austern
- Spargel-Garnelen-Salat
- Croustillant vom Ochsenchwanz
- Zarter Kalbskopf aus dem Wurzelud
- Filet vom Thunisch
- XXL-Entrecôte vom argent. Weiderind
- hausgemachtes Gänseblümcheneis
- Espresso und hausgemachte Pralinen

