

## Aperitife & Prickelndes

<b>Mandel Royal</b> <i>Pfälzer Mandellikör mit Sekt aufgegossen</i>	0,1 l	7,20 €
<b>2020 Riesling Sekt Brut Mehling, Deidesheim</b> <i>elegant &amp; frisch, würzig mit den gewissen Etwas!</i> <i>3. Platz Deutscher Sektpreis – Riesling</i>	0,1 l	6,90 €
<b>2021 Pinot Blanc Sekt Brut</b> <i>animierend und druckvoll zugleich! Andres &amp; Mugler, Ruppertsberg</i>	0,1 l	6,90 €
<b>2021 Secco von der Scheurebe Mehling, Deidesheim</b> <i>frisch, fruchtig, duftig – einfach lecker!</i>	0,1 l	4,90 €
<b>Unser „Bellini“</b> Weißer Pfirsich-Saft mit Scheurebe-Secco aufgefüllt	0,1 l	5,50 €
<b>Secco von Johannisbeere &amp; Himbeere, alkoholfrei</b> <i>van Nahmen, Niederrhein</i>	0,1 l	5,70 €
<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Eis, Secco und Wasser</i>	0,3 l	9,50 €
<b>Gin Tonic „Spät-Sommer“</b> <i>auf Eis serviert mit „Citadelle Gin“</i>	0,24 l	8,90 €

## Wasser

<b>Haardter Wasser frisch gefiltert</b> <i>still / medium / sprudel</i> <i>oder Mineralwasser</i>	0,25 l / 2,70 €	1,00 l / 5,90 €
<b>Original Selters Mineralwasser Naturell / Classic</b>		0,75 l / 5,90 €

## Saft, Limonaden & Schorlen

Saft pur	0,25 l / 3,00 €	0,5 l / 6,00 €
Apfelsaft naturtrüb	<i>Zimmermann, Wachenheim</i>	
Traubensaft weiss	<i>Weinbiet, Neustadt-Mussbach</i>	
Weißer Pfirsich	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Rhabarbernektar	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Schwarze Johannisbeere	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Saftschorle <i>aus unseren Säften</i>	0,25 l / 2,60 €	0,5 l / 5,00 €
Pfalz-Limo <i>aus Billigheim-Ingenheim</i>		0,33 l / 3,90 €
in den Sorten		
<b>Birne-Mirabelle oder Traube-Aprikose oder Brombeer-Apfel</b>		
Afri Cola		0,2 l / 2,90 €
Weinschorle (Riesling trocken)	0,25 l / 2,80 €	0,5 l / 5,50 €
<i>oder aber aus Riesling halbtrocken, Rosé, Rotwein trocken</i>		

## Biere

Bellheimer Lord Pils	0,33 l / 3,60 €
Bellheimer Lord Pils alkoholfrei	0,33 l / 3,60 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 l / 4,90 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l / 4,90 €
Augustiner Helles	0,5 l / 4,90 €

## Unser Menu Mandelhof

### **Gruß aus der Küche**

Brot der Bäckerei Buchmüller aus Mussbach  
mit Kräuterdip

\*\*\*

### **Karamellisierter Ziegenkäse**

*mit Zweierlei von der Quetsche, Mandelkrokant  
und Salatbukett*

\*\*\*

### **Gebratener Saumagen**

*mit kräftiger Jus, Bohnengemüse  
und Petersilienkartoffeln*

~ gerne auch mit vegetarischem Hauptgericht~

\*\*\*

### **Quetschekuche**

*mit Vanilleeis und Sahne*

als 3-Gang-Spät-Sommermenü 38,00 €

Mit Weinbegleitung 0,1l pro Gang 12,00 €

## Vorneweg

<b>Quetschen (Pflaumen) in Kräuter-Olivenöl eingelegt</b> <i>mit Parisienne</i>	5,50 €
<b>Körbchen Brot mit Kräuterdip und verfeinerter Butter</b> <i>mit Holzofenbrot und Parisienne der Bäckerei Buchmüller aus Mußbach</i>	5,80 €
<b>Eine Schale voll Salat ~ knackig und frisch~</b> <i>gemischte Blattsalate mit Quetsche-Dressing und gerösteten Kernen</i>	8,50 €
<b>Crémige Steinpilzsuppe</b> <i>mit Crôutons und Olivenöl</i>	8,50 €
<b>Karamellierter Ziegenkäse</b> <i>mit Zweierlei von der Quetsche, Mandelkrokant und Salatbukett</i>	
<i>als Vorspeise</i>	11,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	18,50 €
<b>Hausgebeizter Lachs</b> <i>mit Limetten-Minz-Dip und Erbsencreme</i>	
<i>als Vorspeise</i>	13,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
<b>Saumagen-Wurstsalat</b> <i>mit Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln</i>	
<i>als Vorspeise</i>	11,50 €
<i>als Hauptgericht</i> <i>mit Petersilienkartoffeln</i>	18,50 €

## Spät-Sommerlich und Warm

<b>Quiche vom Pfälzer Lauch (warm)</b>	17,50 €
<i>mit Kräuterdip, buntem Salatbukett und gerösteten Kernen</i>	
<b>Großer bunter Salat mit gebratenen Pilzen</b>	17,50 €
<i>Crôutons, Parmesan, Radieschen und Cherry-Tomaten</i>	
<b>Unsere Spinatknödel</b>	19,50 €
<i>mit cremigen Pilz-Ragout, confierten Tomaten und Parmesan</i>	
<b>Gebratenes Filet vom Steinbeisser</b>	24,50 €
<i>mit Kräutersauce, Paprika-Gemüse und Zitronen-Cous-Cous</i>	
<b>Rumpsteak vom Rinderrücken ~ rosa gebraten ~</b>	29,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Paprika-Gemüse und Polentaecken</i>	

### Pfälzer Klassiker

<b>Fleischknäpp mit Meerrettichsauce</b>	19,50 €
<i>frischem Meerrettich, gebratenen Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat</i>	
<b>Ein Paar Bratwürste vom Landschwein</b>	19,50 €
<i>mit kräftiger Jus, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	
<b>Gebratener Saumagen</b>	19,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Bohnengemüse und gebratenen Petersilienkartoffeln</i>	
<b>Pfälzer Teller</b>	19,00 €
<i>Saumagen, Bratwurst, Leberknödel mit Jus, Sauerkraut &amp; Holzofenbrot</i>	
<b>zusätzlich mit Kartoffelpüree</b>	+2,50 €

*Unsere Fleischprodukte beziehen wir von der Familienmetzgerei VOGT aus Hassloch und von der Wasgau-Metzgerei.*

***Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Tageskarte!***

## Für die Süßen

<b>Stück Quetschekuche (Zwetschgenkuchen)</b> <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	8,50 €
<b>Mandelmilch-Crème Brûlée</b> <i>~stets begehrt ~</i> <i>mit Beerensorbet</i>	9,80 €
<b>Unsere Schokoladen-Mandel-Tarte</b> <i>~ glutenfrei ~</i> <i>mit Zwetschgenröster und Joghurteis</i>	9,80 €
<b>Eine Kugel hausgemachtes Sorbet</b> <i>mit Himbeer-Johannisbeer-Secco aufgefüllt (alkoholfrei)</i>	6,80 €
<b>Beschwipste Pfälzer Beere</b> <i>Eine Kugel Beeren-Sorbet mit Himbeergeist aufgegossen</i>	6,80 €
<b>Bestes Mandeleis mit Quetschelikör</b> <i>Eine Kugel mit Likör und Nusscrunch</i>	6,80 €
<b>Heiß &amp; Süß</b> <i>Ein Espresso oder ein Kaffee mit zwei verschiedenen Pralinen</i>	5,20 €
<b>Pralinengedeck</b> <i>~5 Stück gemischt ~</i> <i>Die Pralinen stammen von der Confiserie DreiMeister, welche auf handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte spezialisiert ist.</i>	7,80 €
<b>Oder doch lieber herzhaft.....</b>	
<b>Würziger Winzerkäse (Rotschmierkäse)</b> <i>mit fruchtigem Chutney und Mandel-Feigen-Brot</i>	8,50 €

*Unsere Eis-Sorten beziehen wir von Claudio´s Eismanufaktur aus Neustadt. Hier steckt echtes Handwerk drin.  
Die Sorbets sind von uns hausgemacht.*

## Wärmende Getränke

Kaffee / Espresso	Black Soul Coffee, Neustadt	2,90 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Milchkaffee / Cappuccino		3,70 €
Tee <i>in der Tasse serviert, frisch aufgebrüht aus losem Tee</i>		3,70 €
– Schwarz, Grün, Kräuter oder Früchte		
Heisse Schokolade Grand Cru	Black Soul Coffee, Neustadt	3,70 €

## Digestife

**2cl**

Altes Pflümle im Holzfass gereift	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Haselnussgeist Edles Fass	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Gold-Quitte	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Apfelbrand im Barrique gereift	Zimmermann, Wachenheim	5,80 €
Grappino aus Sauvignon Blanc	Oliver Zeter, Haardt	4,00 €
Mirabellenbrand	Oliver Zeter, Haardt	4,00 €
Williams-Birnenbrand	Völcker, Mussbach	4,00 €
Kirschwasser	Ziegler, Maikammer	4,00 €
Renecaudenbrand	Borell-Diehl, Hainfeld	4,00 €
Orangengeist	Johannitergut, Mussbach	4,00 €
Himbeergeist	Ziegler, Maikammer	4,00 €
Saumagen-Kräuterlikör halbbitter	Back, Dudenhofen	<b>4cl</b> 4,00 €
Ramazotti-Kräuterlikör		<b>4cl</b> 5,50 €

## Weissweine

0,25 l

**2021 Riesling Haardt trocken – unser Haus-Riesling** 6,80 €  
*Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure und Frucht!  
In diesem Jahr aus der Einzellage Haardter Herzog.  
Exklusivabfüllung von Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

**2022 Riesling trocken** 6,50 €  
*Absoluter Parade-Riesling aus Neustadter Lagen. Frisch & mineralisch.  
Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt*

**2022 Gutsriesling trocken** 6,00 €  
*Saftiger, druckvoller Riesling mit Frucht und Fülle.  
Völcker, Neustadt-Mussbach*

**2022 Riesling „Herr Mehling“ trocken** Bio 6,50 €  
*Klassischer Pfälzer Riesling zum zechen und genießen. Richtig gut!  
Nicht nur für die „Herren“ geeignet :)  
Mehling, Deidesheim*

**2022 Riesling halbtrocken** 6,00 €  
*Feine Frucht, saftiges Süße-Säure-Spiel  
Schäfer, Neustadt-Mussbach & Haardt*

**DAS besondere Glas** 0,1l 3,00 – 7,50 €  
*Sie sind auf der Suche nach dem besonderem Schluck? Gerne fragen.  
Wir haben stets noch den ein oder anderen besonderen Wein geöffnet.*



## Weissweine

0,25 l

**2022 Weissburgunder „Hauswein“ trocken** 6,80 €

*unser Haus-Burgunder aus der Top-Lage „Münzberg“*

*Elegante, dezente Säure & saftiger Trinkfluss mit dem gewissen Etwas!*

*Exklusivfüllung vom Weingut Münzberg, VDP, Landau-Godramstein*

**2022 Grauburgunder trocken** 6,80 €

*Runder, frischer Typ mit geringer Säure – sehr fein*

*Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen*

**2022 Sauvignon Blanc Diedesfeld trocken Ortswein** 6,80 €

*Duftiger Klassiker mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunderblüte*

*Stachel, Maikammer*

**2022 Cuvée Blanc de Blancs trocken** 6,80 €

*Riesling, Scheurebe & Grauburgunder - Frisch, animierend, saftig & trinkig*

*Weegmüller, Neustadt-Haardt*

**2022 Rivera Cuvée feinherb** *Bioland* 6,50 €

*Muskateller, Sauvignac und Cabernet Blanc. Zarte Süsse und volle Frucht!*

*Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach - Bester Bio-Winzer Deutschlands*

**2021 Sauvignon Blanc Kabinett fruchtsüss** 7,00 €

*Exotik pur. Zart duftig mit wunderbarer Süße vom „Sauvignon-Meister“!*

*Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

## Roséweine

0,25 l

### **2022 Rosé feinherb**

5,80 €

*Saftig & süffig. Gelungener Geschmack nach Erdbeere & Himbeere.  
Weegmüller, Neustadt-Haardt*

### **2022 Blanc de Noir trocken**

6,50 €

*vom Spätburgunder – saftig und ausgewogen mit Spannung!  
Johannitergut, Neustadt-Mussbach*

### **2022 Rosé „Free Run“ trocken**

6,80 €

*Merlot, Tempranillo & Cabernet Franc  
Brombeeren und Johannisbeeren, sehr trinkig!  
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

## Rotweine

0,25 l

### **2022 Mosbacher ROT! Trocken**

6,00 €

*Entspannter Genuss-Wein für jede Uhrzeit. Ausbau im Edelstahl!  
Mosbacher, VDP, Forst*

### **2021 Merlot und Cabernet Sauvignon trocken**

6,50 €

*Aus ersten Lagen! Kraftvoll und würzig mit guter Spannung – sehr schön  
Winzergenossenschaft Weinbiet – die Beste der Pfalz, Neustadt-Mussbach*

### **2022 Spätburgunder Gimmeldingen trocken**

Ortswein

6,80 €

*Bester Spätburgunder mit Saft und subtil, eleganter Würze.  
Aus den Ersten Lagen Biengarten und Mandelgarten.  
Estelmann – Loblocher Schlössel, Neustadt-Gimmeldingen*

### **2020 Sankt Laurent „Mandelgarten“ trocken**

6,80 €

*Aus der Top-Lage in Gimmeldingen! Sehr balanciert.  
Cassis, Fleisch und Waldhimbeere. Richtig gut!  
Estelmann – Loblocher Schlössel, Neustadt-Gimmeldingen*

### **2022 Dornfelder trocken**

5,50 €

*Dunkle Schwarzkirsche, rund & angenehm süffig.  
Winzergenossenschaft Weinbiet – die Beste der Pfalz, Neustadt-Mussbach*

## **Sie suchen nach einem netten Geschenk?**

Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein, über Ihren Wunschbetrag,  
für den Mandelhof aus.

## **Feierlichkeiten & Stammtische**

Gerne planen wir mit Ihnen Ihre Feier.  
Ob im kleinen Kreis oder für bis zu 60 Personen.  
Auch an unseren Ruhetagen möglich.

Auch der Stammtisch findet bei uns einen Platz.  
Bitte sprechen Sie uns an!

## **Hier gehen wir gerne hin, Tipps vom Mandelhof**

**Restaurant Spinne, Neustadt-Haardt**  
**Haardter Winzer, Neustadt-Haardt**

**Backblech, Neustadt-Innenstadt**  
**WeinGut – Wein & Tapas, Neustadt-Innenstadt**

**Eselsburg, Neustadt-Mussbach**  
**Weiks Vinothek, Neustadt-Mussbach**  
**Winzerstube Mussbach, Neustadt-Mussbach**

**Turm Stübl, Deidesheim**  
**Restaurant Leopold, Deidesheim**

**Arens Restaurant in Arens Hotel 327 m NN, Sankt Martin**

**Kirchstübl, Sankt Martin**  
**Ritterhof zur Rose, Burrweiler**

## Summer menu "Mandelhof"

### **Greetings from the kitchen**

Baked Bread with curd cheese and herbs

\*\*\*

### **Caramelized goat cheese**

*with two kinds of plums, almonds and salads*

\*\*\*

### **Fried "Saumagen"**

*- special regional meat of pork  
with sauce, beans and parsley potatoes*

\*\*\*

### **Plum cake**

*with vanilla ice cream and whipped cream*

**3 course menu**

**38,00 €**

## Starters & Snacks

<b>Marinated dried plums flavoured with olive-oil and herbs</b> <i>12 plums &amp; baguette</i>		5,50 €
<b>Basket of bread bakery Buchmüller from Mussbach</b> <i>dark bread &amp; baguette with curd cheese and herbs</i>		5,80 €
<b>Bowl of salad</b> <i>mixed salads with plums-dressing and roasted seeds</i>		8,50 €
<b>Creamy soup porcini</b> <i>with croutons and olive oil (vegetarian)</i>		8,50 €
<b>Caramellized goat cheese</b> <i>with two kinds of plums, almonds and salads</i>	Starter	11,50 €
	Maincourse	18,50 €
<b>Pickled slices of salmon</b> <i>with cream of lime and mint and mashed peas</i>	Starter	13,50 €
	Maincourse	19,50 €
<b>Salad of "Saumagen"</b> <i>with pickled cucumbers, tomatoes &amp; onion</i>	Starter	11,50 €
	Maincourse	18,50 €

## Main courses

<b>Quiche of leek</b> <i>with curd cheese, salads and roasted seeds</i>	17,50 €
<b>Big colourfull salad with fried mushrooms</b> <i>with croutons, parmesan, radish and cherry tomatoes</i>	17,50 €
<b>Spinach dumplings</b> <i>served with chanterelles and mushrooms, tomatoes and parmesan</i>	19,50 €
<b>Fried filet from loach</b> <i>with herbal sauce, peppers and lemon cous cous</i>	24,50 €
<b>Steak of beef ~ medium grilled ~</b> <i>served with sauce, peppers and polenta</i>	29,50 €
<b>Palation "Fleeschnäpp"</b> <i>~ boiled meetballs from pork ~</i> <i>served with horseradish sauce, parsley potatoes and beetroot salad</i>	19,50 €
<b>A pair of palation sausages</b> <i>with sauce, "Sauerkraut" and mashed potatoes</i>	19,50 €
<b>Fried "Saumagen" - special regional meat of pork</b> <i>with sauce, beans and parsley potatoes</i>	18,50 €
<b>Palation plate – the classical one</b> <i>Sausage, Saumagen, liver dumpling, sauce, "Sauerkraut" and bread</i>	19,50 €
<b>Palation plate with mashed potatoes</b>	+2,00 €

## Desserts

<b>Plum cake</b> <i>with vanilla ice and whipped cream</i>	8,50 €
<b>Crème Brûlée of almond milk</b> <i>and berry sorbet</i>	9,80 €
<b>Cake of chocolate and almonds</b> <i>with plums compote and yoghurt ice cream</i>	9,80 €
<b>One scoop of homemade sorbet</b> <i>floated with sparkling secco of apple and blueberry - non-alcoholic</i>	6,50 €
<b>Tipsy berry</b> <i>one scoop of berry sorbet floated with "raspberry schnaps"</i>	6,50 €
<b>One scoop of almond ice cream</b> <i>flavoured with plums-liqueur</i>	6,50 €
<b>Hot &amp; Sweet</b> <i>2 pralines with espresso or coffee</i>	5,20 €
<b>5 mixed Pralines</b> <i>from Confiserie DreiMeister</i>	7,50 €
<b>Spicy red smear cheese</b> <i>with fruit chutney and bread</i>	8,50 €