

Aperitife & Prickelndes

Mandel Royal 0,1 l 6,90 €
Pfälzer Mandellikör mit Sekt aufgegossen

2020 Pinot Rosé Sekt Brut 0,1 l 6,50 €
Spätburgunder - elegant & frisch, würzig!
Winterling, Niederkirchen

2021 Secco vom Gewürztraminer 0,1 l 5,50 €
frisch, fruchtig, duftig – einfach lecker! Weegmüller, Haardt

Unser „Willini“ 0,1 l 5,70 €
Williams-Birnen-Saft mit Secco aufgefüllt

Aperol Spritz 0,3 l 9,50 €
Aperol, Eis, Secco und Wasser

Gin Tonic „Winter & Frühling“ 0,24 l 8,90 €
auf Eis serviert mit „Roku Gin“ und Tonic Water

Alkoholfreier Genuss

Riesling entalkoholisiert und trocken 0,1 l 4,50 €
Sauvignon Blanc entalkoholisiert und trocken 0,1 l 4,50 €
Bergdolt-Reif & Nett, Neustadt-Duttweiler

von Wiesen Brombeerblatt & Apfel, alkoholfrei 0,1 l 6,50 €
Griesel & Compagnie, Hessische Bergstraße

Wasser

Haardter Wasser frisch gefiltert 0,25 l / 2,70 € 1,00 l / 5,90 €
still / medium / sprudel

oder Mineralwasser

Original Selters Mineralwasser Naturell / Classic 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>	
Williams-Birne	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Rhabarbernektar	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Schwarze Johannisbeere	<i>Lösch, Ramstein-Miesenbach</i>	
Saftschorle <i>aus unseren Säften</i>	0,25 l / 2,60 €	0,5 l / 5,00 €
Pfalz-Limo <i>aus Billigheim-Ingenheim</i> in den Sorten Traube-Aprikose oder Brombeer-Apfel		0,33 l / 3,90 €
Afri Cola		0,2 l / 2,90 €
Weinschorle (Riesling trocken) <i>oder aber aus Riesling halbtrocken, Rosé, Rotwein trocken</i>	0,25 l / 2,80 €	0,5 l / 5,50 €

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 Menü Mandelhof

Wir servieren im Januar ein buntes
„Schmankerl-Menü“
Lassen Sie sich mit vier bis sechs kleinen
Überraschungs-Gängen kulinarisch begeistern.

als 4-Gang-Menü 28,00 €
als 5-Gang-Menu 35,00 €
als 6-Gang-Menu 42,00 €

*Bitte teilen Sie uns vorab mit ob „alles erlaubt“ ist, Sie sich
vegetarisch ernähren oder Unverträglichkeiten haben.*

**Wir stellen auch gerne eine Weinbegleitung / alkoholfreie Begleitung
zusammen und berechnen diese glasweise nach Verbrauch & Menge.**

Wir bitten um Verständnis, dass wir aufgrund des netten Preises nicht wengier
als vier Gänge servieren.

Vorneweg

Quetschen (Pflaumen) in Kräuter-Olivenöl eingelegt <i>mit Parisienne</i>	5,80 €
Körbchen Brot mit Kräuterdip und verfeinerter Butter <i>mit Holzofenbrot und Parisienne der Bäckerei Buchmüller aus Mußbach</i>	5,80 €
Eine Schale voll Salat ~ knackig und frisch~ <i>gemischte Blattsalate mit Haus-Dressing, Gelbe Bete-Würfeln und Kernen</i>	8,50 €
Pfälzer Feldsalat mit gerösteten Haselnüssen <i>und Preiselbeer-Dressing</i>	10,50 €
Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe <i>mit Crêtons und Olivenöl</i>	8,50 €
Karamellisierter Ziegenkäse <i>mit Pflaumenchutney, Salzmandeln und Salatbukett</i>	
<i>als Vorspeise</i>	13,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	18,50 €
Hausgebeizter Lachs auf Gurkencarpaccio <i>mit Birnenwürfeln, Limettencrème und Meerrettich</i>	
<i>als Vorspeise</i>	14,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
„Roastbeef“ vom Hirschrücken <i>mit Zweierlei Paprika und Portwein-Reduktion</i>	
<i>als Vorspeise</i>	14,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €

Winterlich und Warm

Gebackener Strudel mit Spitzkohl-Gemüse <i>Kräuterdip, winterlichem Salat und frischem Meerrettich</i>	18,50 €
Unsere Spinatknödel <i>mit Salbei-Butter, confierten Tomaten & Parmesan</i>	19,50 €
Gebratenes Filet vom Skrei (Winter-Kabeljau) <i>mit Erbsen-Minz-Sauce, Zuckerschoten-Gemüse & Gnocchi</i>	28,50 €
Geschmorte Lammhaxe ~ am Knochen ~ <i>mit Rosmarin-Jus, Ratatouille-Gemüse und Kartoffelwaffel</i>	28,50 €

Pfälzer Winter-Klassiker

Ein Paar Wild-Bratwürste <i>(von Wildschwein & Hirsch)</i> <i>mit kräftiger Jus, Schmorgemüse und Kartoffelpüree</i>	19,50 €
Gebratener Maronen-Saumagen <i>mit kräftiger Sauce, Rotkraut und Kartoffelpüree</i>	19,50 €
Duett von Maronen-Saumagen & Wildbratwurst <i>mit kräftiger Sauce, Rotkraut und Kartoffelpüree</i>	19,50 €

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

Schokoladen-Mandel-Tarte ~ *glutenfrei* ~ 10,50 €
mit Zwetschgenröster und Joghurteis

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet 7,50 €
mit Apfel-Quitten-Secco aufgefüllt (alkoholfrei)

Beschwipste Pfälzer Aprikose 7,50 €
Aprikosen-Sorbet mit Mirabellenbrand aufgegossen

Bestes Haselnusseis mit Quetschelikör 7,50 €
Eine Kugel mit Likör und Nusscrunch

Heiß & Süß 5,50 €
Ein Espresso oder ein Kaffee mit zwei Pralinen

Pralinengedeck ~5 Stück gemischt ~ 7,80 €
Die Pralinen stammen von der Confiserie DreiMeister, welche auf handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte spezialisiert ist.

Einfach und immer gut, eine Kugel Eis / Sorbet
Sorbet (ohne Milch/ Sahne): Aprikose, Waldbeere, Zitrone
Eis: Haselnuss, Joghurt, Pistazie, Vanille

Oder doch lieber herzhaft.....

Zweierlei Käse 10,50 €
mit Pfälzer Trüffel (schwarze Nuss), Chutney und Mandel-Feigen-Brot

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

Digestife

2cl

Burgunder Tresterbrand	Rebholz, Siebeldingen	5,80 €
Altes Pflümle im Holzfass gereift	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Haselnussgeist Edles Fass	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Marille Edles Fass	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Mandarinengeist	Marder, Südschwarzwald	5,80 €
Apfelbrand im Barrique gereift	Zimmermann, Wachenheim	5,80 €
Grappino aus Sauvignon Blanc	Oliver Zeter, Haardt	4,50 €
Mirabellenbrand	Oliver Zeter, Haardt	4,50 €
Williams-Birnenbrand	Ziegler, Maikammer	4,50 €
Kirschwasser	Ziegler, Maikammer	4,50 €
Himbeergeist	Ziegler, Maikammer	4,50 €
Saumagen-Kräuterlikör halbbitter	Back, Dudenhofen	4cl 4,50 €
Ramazotti-Kräuterlikör		4cl 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 „Unplugged“ trocken 6,50 €
*Saftiger, druckvoller Riesling mit Frucht und Fülle. Richtig schön trocken!
Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen*

2022 Riesling Kastanienbusch trocken *Bioland* 6,80 €
*Aus DER Toplage der Südpfalz! Trocken, würzig, kräftig, saftig. Richtig gut!
Adriane Moll, St. Martin*

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 Ancestral weiss trocken

6,80 €

Weissburgunder & Chardonnay mit leichtem Holzeinsatz für den Schmelz.

Animierend, saftig & trinkig. Dabei seriös und vielschichtig!

Karsten Peter, Bad Dürkheim – aufstrebender Stern der Pfalz!

2022 Rivera Cuvée feinherb

Bioland

6,50 €

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

Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach - Bester Bio-Winzer Deutschlands

2022 Pamino fruchtsüss

7,50 €

Aus Rieslaner & etwas Riesling. Exotische Würze und wunderbare Süße

Weegmüller, Neustadt-Haardt

Roséweine

0,25 l

2022 Rosé feinherb Bio 5,80 €
*Saftig & süffig. Gelungener Geschmack nach Erdbeere & Himbeere.
Theo Minges, VDP, Flemlingen*

2023 Blanc de Noir trocken Ortswein 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-Hardt*

Rotweine

0,25 l

2021 Cuvée Trio 6,00 €
*Pfälzer Satz aus Spätburgunder, St. Laurent & Portugieser.
Entspannter Genuss-Wein für fast jede Uhrzeit.
Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen*

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*

2022 Merlot und Cabernet Sauvignon trocken 6,80 €
*Aus ersten Lagen! Kraftvoll und würzig mit guter Spannung – sehr schön
Winzergenossenschaft Weinbiet – die Beste der Pfalz, Neustadt-Mussbach*

2021 Cuvée Noir trocken 6,80 €
*Internationale Cuvée. Kräftig & harmonisch. Kirsche & Waldbeeren. Top!
Oliver Zeter, Neustadt-Hardt*

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*

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

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