

Aperitife & Prickelndes

Mandel Royal <i>Pfälzer Mandellikör mit Sekt aufgegossen</i>	0,1 l	6,90 €
2020 Chardonnay Sekt Brut <i>elegant & frisch, würzig! Stachel, Maikammer</i>	0,1 l	6,50 €
2021 Secco vom Gewürztraminer <i>frisch, fruchtig, duftig – einfach lecker! Weegmüller, Haardt</i>	0,1 l	5,50 €
Unser „Willini“ Williams-Birnen-Saft mit Secco aufgefüllt	0,1 l	5,70 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Eis, Secco und Wasser</i>	0,3 l	9,50 €
Gin Tonic „Frühling“ <i>auf Eis serviert mit „Roku Gin“ und Tonic Water</i>	0,24 l	8,90 €

Alkoholfreier Genuss

Riesling entalkoholisiert und trocken	0,1 l	4,50 €
Sauvignon Blanc entalkoholisiert und trocken <i>Bergdolt-Reif & Nett, Neustadt-Duttweiler</i>	0,1 l	4,50 €
Secco von Apfel & Quitte, alkoholfrei <i>van Nahmen, Niederrhein</i>	0,1 l	5,50 €

Wasser

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

Duett von Rote Bete-Hummus und Salzmandeln

in Schälchen serviert mit Baguette

Hausgebeizter Lachs

mit Gurken-Fenchel-Salat und Limetten-Dill-Crème

2022 Scheurebe Haardt trocken / Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt 0,1l / 6,00 €

Crémige Bärlauchsuppe

mit Mandelbröseln und Kräuter-Olivenöl

2023 Arneis trocken / Johannitergut, Neustadt-Mussbach 0,1l / 4,00 €

Surf & Turf

von Garnele und Rinderrücken

mit Rosmarin-Jus, Ratatouille-Gemüse und Gnocchi

*2019 Das kleine Kreuz trocken aus der Magnum-Flasche 0,1l / 9,00 €
Merlot, St. Laurent, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc / Rings, VDP, Freinsheim*

Blätterteig-Hörnchen

mit Mandelcrème gefüllt und Himbeer-Kirsch-Ragôut

*2020 Rieslaner 14 Zeilen Auslese edelsüß / Weegmüller, Neustadt-Haardt 0,1l / 8,50 €
oder*

Zweierlei Käse

mit Pfälzer Trüffel, Chutney & Mandel-Feigen-Brot

2020 Rieslaner 14 Zeilen Auslese edelsüß / Weegmüller, Neustadt-Haardt

als 6-Gang-Menü 62,00 €

Einstimmung / Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert / Käse

als 5-Gang-Menü 55,00 €

Einstimmung / Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert oder Käse

als 4-Gang-Menü 48,00 €

Einstimmung / Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert oder Käse

Weinbegleitung 25,00 €

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

Vorneweg

Duett von Rote Bete-Hummus und Salzmandeln <i>in Schälchen serviert mit Baguette</i>	6,50 €
Körbchen Brot von der Bäckerei Buchmüller <i>Holzofenbrot und Baguette mit zweierlei Dips</i>	5,80 €
Eine Schale voll Salat ~ knackig und frisch~ <i>Blattsalate mit Haus-Dressing, Radieschen, Tomaten und Kernen</i>	8,50 €
Crémige Bärlauchsuppe <i>mit Mandelbröseln und Kräuter-Olivenöl</i>	8,50 €
Karamellisierter Ziegenkäse mit gerösteten Mandeln <i>Balsamico-Reduktion & Birnen-Bete-Carpaccio</i>	
<i>als Vorspeise</i>	13,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	18,50 €
Hausgebeizter Lachs <i>mit Gurken-Fenchel-Salat und Limetten-Dill-Crème</i>	
<i>als Vorspeise</i>	14,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
„Roastbeef“ vom Rinderrücken ~ kalt & dünn aufgeschnitten ~ <i>mit Tomaten-Mayonnaise, Wildkräutersalat & geröstetem Brot</i>	
<i>als Vorspeise</i>	14,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €

Frühlingshaft und Warm

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi	19,50 €
<i>mit fruchtiger Tomatensauce, Ratatouille-Gemüse und Büffelmozzarella</i>	
Unsere Spinatknödel	19,50 €
<i>mit Petersilien-Bärlauch-Butter, confierten Tomaten und Parmesan</i>	
Großer bunter Frühlingsalat	17,50 €
<i>mit Haus-Dressing, Büffelmozzarella & Mandelbröseln</i>	
Gebratenes Filet vom Skrei (Winter-Kabeljau)	28,50 €
<i>mit Orangen-Sauce, geschmortem Fenchel & Gnocchi</i>	
Rumpsteak vom Rinderrücken ~ rosa gebraten ~	29,50 €
<i>mit Rosmarin-Jus, Ratatouille-Gemüse und Kartoffeln</i>	

Pfälzer Klassiker

Ein Paar Pfälzer-Bratwürste	19,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Schmorgemüse und Kartoffelpüree</i>	
Gebratener Pfälzer Saumagen	19,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	
Ein Paar Pfälzer Leberknödel	18,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	
Pfälzer Teller – DER Klassiker	21,50 €
<i>Saumagen, Bratwurst & Leberknödel mit kräftiger Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	

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 „Mandelblüte“ 5,70 €
Ein Espresso oder ein Kaffee
*mit einem **Mandel-Florentiner** oder 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 aufgebrüht aus losem Tee</i>		3,70 €
– <i>Schwarz, Grün, Kräuter oder Früchte</i>		
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-Hardt

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

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

Bitte sprechen Sie uns an!
Auch wenn der Anlass einmal zum Gedenken ist, sind Sie bei uns gut
aufgehoben.

Hier gehen wir gerne hin, Tipps vom Mandelhof

Restaurant Spinne, Neustadt-Haardt

Backblech, 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