

Aperitife & Prickelndes

Mandel Royal <i>Pfälzer Mandellikör mit Sekt aufgegossen</i>	0,1 l	6,90 €
2021 Weissburgunder Sekt Brut <i>anspruchsvoll, elegant, frisch und würzig! Müller-Catoir, VDP, Haardt</i>	0,1 l	6,90 €
2022 Traumtänzer Secco <i>frisch, fruchtig, duftig – einfach lecker! Estelmann, Gimmeldingen</i>	0,1 l	5,50 €
Unser „Junilini“ <i>Aprikosen-Saft mit Secco aufgefüllt</i>	0,1 l	5,90 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Eis, Secco und Wasser</i>	0,3 l	9,50 €
Gin Tonic „Sommer“ <i>auf Eis serviert mit „Needles Gin“ und Tonic Water</i>	0,24 l	8,90 €

Alkoholfreier Genuss

Träublein 0,0%, alkohol- glutenfrei <i>Prickelnder Genuss ohne Kitsch und Süße. Sehr balanciert! Trauben- & Schwarzer Johannisbeersaft mit Gerstenmalz kombiniert. Schloss Vaux, Eltville</i>	0,1 l	5,70 €
Gin Tonic alkoholfrei <i>auf Eis serviert mit Tanqueray 0,0% und Tonic Water</i>	0,24 l	8,90 €

Wasser

Haardter Wasser frisch gefiltert <i>still / medium / sprudel oder Mineralwasser</i>	0,25 l / 2,70 €	1,00 l / 5,90 €
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>Lösch, Ramstein-Miesenbach</i>	
Traubensaft weiss	<i>Weinbiet, Neustadt-Mussbach</i>	
Aprikose	<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 €
Bellaris Limonaden	0,33 l / 3,90 €	
<i>in den Sorten Limette, Orange oder Cola-Orange (Spezi)</i>		
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 / 3,80 €
Bellheimer Lord Pils alkoholfrei	0,33 l / 3,80 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 l / 4,90 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l / 4,90 €
Augustiner Helles	0,5 l / 4,90 €
Erdinger Weizen Radler 0,0 alkoholfrei	0,5 l / 4,90 €

Unser Menü-Mandelhof

Als Einstimmung vorab

Duett von eingelegten Oliven und Salzmandeln

„Vitello Tomato“

*Dünne und kalt aufgeschnittene Kalbsrücken-Scheiben
mit Tomatencreme und gerösteten Pistazienkernen*

und / oder

Hausgebeizter Lachs

mit Gurken-Fenchel-Salat und Limettencreme

Gebratenes Rumpsteak vom Rinderrücken

mit Wacholder-Jus, Pfifferlings-Pilzgemüse und Gnocchi

oder

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet

mit Orangen-Sauce, Erbsen-Gemüse und Kartoffelwürfeln

Cheesecake „Mandelhof“

mit Mandelkeksboden und marinierten Neustadter Erdbeeren

und / oder

Zweierlei Käse

mit Pfälzer Trüffel, Chutney & Mandel-Feigen-Brot

als 5-Gang-Menü 68,00 €

Vorspeise / Zwischengang / Hauptgang / Dessert / Käse

als 4-Gang-Menü 58,00 €

Vorspeise / Zwischengang / Hauptgang / Dessert oder Käse

als 3-Gang-Menü 48,00 €

Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert oder Käse

Weinbegleitung in 5 Gläsern 29,00 €

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

Vorneweg

Duett von eingelegten Oliven 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>	6,50 €
Eine Schale voll Salat ~ knackig und frisch~ <i>Blattsalate mit Haus-Dressing, Radieschen, Tomaten und Kernen</i>	8,50 €
Spargelcrèmesuppe <i>mit Crôutons und Olivenöl</i>	9,50 €
Karamellisierter Ziegenkäse mit gerösteten Mandeln <i>Aprikosen-Chutney und Salatbukett</i>	
<i>als Vorspeise</i>	13,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
„Vitello Tomato“ <i>Dünne Scheiben vom Kalbsrücken kalt aufgeschnitten mit Tomatencreme und gerösteten Pistazienkernen</i>	
<i>als Vorspeise</i>	14,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
Hausgebeizter Lachs <i>mit Gurken-Fenchel-Salat und Limettencrème</i>	
<i>als Vorspeise</i>	14,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €

Frühlingshaft und Warm

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi <i>mit Tomaten-Ragout und Pfifferlings-Pilzgemüse</i>	22,50 €
Großer bunter Frühlingsalat <i>mit Haus-Dressing, Pfälzer Erdbeeren und Feta-Käse</i>	18,50 €
Unsere Spinatknödel <i>mit cremigen Spargelgemüse, Parmesan und Tomaten</i>	22,50 €
Auf der Haut gebratenes Doradenfilet <i>mit Orangen-Sauce, Erbsen-Gemüse und Kartoffelwürfeln</i>	29,50 €
Gebratenes Rumpsteak vom Rinderrücken <i>mit Wacholder-Jus, Pfifferlings-Pilzgemüse und Gnocchi</i>	32,50 €
Geschwenkte Maultaschen – klassisch mit Fleisch gefüllt dazu fruchtiges Tomaten-Gemüse-Ragout und Parmesan	22,50 €

Pfälzer Klassiker

Ein Paar Pfälzer Bratwürste <i>mit kräftiger Jus, Rieslingkraut und Kartoffelpüree</i>	21,50 €
Gebratener Saumagen <i>mit kräftiger Sauce, Rieslingkraut und Kartoffelpüree</i>	21,50 €
Gebratener Saumagen mit Spargelgemüse <i>mit kräftiger Sauce und Kartoffelpüree</i>	23,50 €
Pfälzer Duett von Saumagen und Bratwurst <i>mit kräftiger Sauce, Rieslingkraut und Kartoffelpüree</i>	21,50 €

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

Cheesecake „Mandelhof“	11,50 €
<i>mit Mandelkeksboden und marinierten Neustadter Erdbeeren</i>	
Schokoladen-Mandel-Tarte ~ glutenfrei ~	11,50 €
<i>mit Aprikosenkompott und Joghurteis</i>	
Eine Kugel erfrischendes Sorbet	7,50 €
<i>mit Träublein-Secco aufgefüllt (alkoholfrei)</i>	
Beschwipste Pfälzer Aprikose	7,50 €
<i>Aprikosen-Sorbet mit Mirabellenbrand aufgegossen</i>	
Bestes Haselnusseis mit Quetschelikör	7,50 €
<i>Eine Kugel mit Likör und Nusscrunch</i>	
Heiß & Süß	5,70 €
<i>Ein Espresso oder ein Kaffee mit zwei Pralinen</i>	
Pralinen aus unserer Pralinschatulle ~5 Stück gemischt ~	8,50 €
<i>Stellen Sie sich Ihre Mischung aus unseren Pralinen am Tisch zusammen</i>	
<i>Die Pralinen stammen von der Confiserie DreiMeister, welche auf handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte spezialisiert ist.</i>	
Einfach und immer gut, eine Kugel Eis / Sorbet	
Sorbet (ohne Milch/ Sahne): Aprikose, Zitrone, Erdbeere	
Eis: Haselnuss, Joghurt, Pistazie, Vanille	
Oder doch lieber herzhaft.....	
Zweierlei Käse	11,50 €
<i>mit Pfälzer Trüffel (schwarze Nuss), Chutney und Mandel-Feigen-Brot</i>	

Unsere Eis- & Sorbet-Sorten beziehen wir aus Neustadt.

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		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 €
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 5,50 €
Ramazotti-Kräuterlikör		4cl 5,50 €

Weissweine

0,25 l

2023 Riesling Haardt trocken – unser Haus-Riesling 6,80 €

Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure und Frucht!

In diesem Jahr aus der Ersten Lage Haardter Herrenletten.

Sonderfüllung vom Johannitergut, Neustadt-Mussbach

2023 Gutsriesling trocken 6,50 €

Saftiger Riesling mit Frucht und Fülle. Richtig schön trocken!

Völcker, Neustadt-Mussbach

2023 Riesling trocken 6,50 €

Absoluter Parade-Riesling aus Neustadter Lagen. Frisch & mineralisch.

Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt

2022 Riesling Der Mineralische trocken 6,80 €

Aus der Ersten Lage Herrenletten. Trocken, würzig, saftig. Richtig gut!

Weegmüller, Neustadt-Haardt – Erster richtiger Jahrgang nach Umbruch

2022 Riesling Der Elegante trocken 6,80 €

Aus der Ersten Lage Bürgergarten. Harmonisch, elegant & typisch Riesling!

Weegmüller, Neustadt-Haardt – Erster richtiger Jahrgang nach Umbruch

2023 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

2023 Grauburgunder trocken

6,80 €

Runder, frischer Typ mit geringer Säure – sehr fein

Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen

2023 Sauvignon Blanc Diedesfeld trocken Ortswein

6,80 €

Duftiger Klassiker mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunderblüte

Stachel, Maikammer

2023 Chardonnay trocken

6,80 €

Animierend, saftig & trinkig. Dabei seriös und vielschichtig!

Margarethenhof, Forst

2023 Rivera Cuvée feinherb

Bioland

6,50 €

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

Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach - Bester Bio-Winzer Deutschlands

2022 Gewürztraminer fruchtsüss Ortswein

6,00 €

Exotische Würze nach Rose und Litschi mit wunderbare Süße.

Stachel, Maikammer

Roséweine

0,25 l

2023 Rosé feinherb

6,00 €

*Saftig & süffig. Gelungener Geschmack nach Erdbeere & Himbeere.
Margarethenhof, Forst*

2023 Blanc de Noir trocken Ortswein

6,50 €

*vom Spätburgunder – saftig und ausgewogen mit Spannung!
Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach - Bester Bio-Winzer Deutschlands*

2023 Rosé „Free Run“ trocken

6,80 €

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

Rotweine

0,25 l

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*

2021 Rotwein halbtrocken

6,00 €

*Cuvée mit hohem Merlot-Anteil. Samtig, weich und nicht zu trocken.
Margarethenhof, Forst*

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

Starters

Two kinds of marinated olives and salted almonds <i>served with baguette</i>	6,50 €
Basket of bakery bread served with butter & curd cheese	6,50 €
Bowl of mixed salads <i>with plums-dressing, raddish, tomatoes and roasted seeds</i>	8,50 €
Creamy soup of asparagus <i>with croutons and olive oil</i>	9,50 €
„Vietto Tomatoe“ Cold slices of veal, served with tomatoe crème and pistacchio	
<i>starter</i>	14,50 €
<i>maincourse</i>	19,50 €
Caramelized goat cheese with roasted almonds <i>with rhubarb chutney and salads</i>	
<i>starter</i>	13,50 €
<i>maincourse</i>	19,50 €
Homemade graved salmon <i>with lime cream and a salad of fennel and cucumber</i>	
<i>starter</i>	14,50 €
<i>maincourse</i>	19,50 €

Maincourses

Homemade gnocchi of potato <i>with tomatoe-ragout and chanterelles-vegetables</i>	22,50 €
Homemade spinach dumplings <i>served with creamy asparagus and parmesan</i>	22,50 €
Colourful mixed salads <i>with plums-dressing, strawberries and feta cheese</i>	18,50 €
Grilled filet of sea bream <i>with orange sauce, peas and fried potatoe cubes</i>	29,50 €
Beef rump steak ~ medium grilled ~ <i>mit juniper sauce, chanterelles-vegetables and gnocchi</i>	32,50 €
Panned „Maultaschen“ ~ filled with meat <i>served with tomatoe-ragout and parmesan</i>	22,50 €

Typical from „Pfalz“

A pair of palation Bratwurst <i>served with sauce, „Sauerkraut“and masehd potatoes</i>	21,50 €
Grilled „Pfälzer Saumagen“ <i>regional dish of pork</i> <i>served with sauce, „Sauerkraut“ and mashed potatoes</i>	21,50 €
Grilled „Pfälzer Saumagen“ <i>regional dish of pork</i> <i>served with creamy asparagus and mashed potatoes</i>	23,50 €
Twice of Bratwurst and Saumagen <i>served with sauce, „Sauerkraut“ and mashed potatoes</i>	21,50 €

Desserts

Cheesecake „Mandelhof“ with almond crisp and marinated strawberries	11,50 €
Chocolate-almond cake <i>with plum compote and yoghurt ice cream</i>	11,50 €
One scoop of homemade sorbet <i>floated with Träublein secco (non-alcoholic)</i>	7,50 €
Tipsy apricot <i>apricot sorbet floated with Mirabellen schnaps</i>	7,50 €
Best hazelnut ice cream with plum liqueur & crumble	7,50 €
Hot and sweet <i>Espresso or coffee with two kinds of pralines</i>	5,70 €
5 mixed pralines <i>Pralines are manufactured by Confiserie DreiMeister</i>	8,50 €
Old but gold – one scoop of ice cream or sorbet Sorbet (without milk / cream): Apricot, Lemon, Strawberry Ice cream: Hazelnut, Vanilla, Joghurt, Pastachio	
Two kinds of cheese <i>with Pfälzer Trüffel (marinated walnut), Chutney and bread</i>	11,50 €