

Schön, dass Sie da sind!

*Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit
in unserem Gasthaus.*

*Unsere frische Winzerküche ist wandelbar.
Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Allergien haben
oder sich besonders behutsam ernähren.
Wir geben unser Bestes um darauf einzugehen.*

*Ihre Gastgeber
Janette und Meinolf Sachse mit dem gesamten Team*

Aperitif

Mandel Royal <i>Pfälzer Mandellikör mit Sekt aufgegossen</i>	0,1 l	7,50 €
2022 Blanc et Noir Brut <i>Weissburgunder & Spätburgunder</i> <i>anspruchsvoll, elegant, frisch, würzig!</i> <i>Andres, Deidesheim</i>	0,1 l	7,50 €
2024 Secco trocken <i>die Pfälzer Antwort auf Prosecco! Margarethenhof, Forst</i>	0,1 l	5,50 €
Bürklin-Wolf Wermut Rosé <i>auf Eis mit Orange serviert</i>	4cl	5,50 €
Bürklin-Wolf Wermut Rosé & Tonic <i>Wermut, Tonic Water, Eis und Orange</i>	0,24 l	9,50 €
Limoncello Spritz <i>Limoncello von Suurello, Eis, Secco, Wasser</i>	0,3 l	9,50 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Eis, Secco und Wasser</i>	0,3 l	9,50 €
Gin Tonic „Sommer“ <i>„NeedleGin“, Tonic Water und Eis</i>	0,24 l	9,50 €

Alkoholfreier Genuss

Zero Hero Bubbly 0,0 alkoholfrei <i>Secco von Sauvignon Blanc - Oliver Zeter, Haardt</i>	0,1 l	5,50 €
Limoncello Spritz alkoholfrei <i>Limoncello alkoholfrei, Eis, Zero Hero, Wasser</i>	0,3 l	9,50 €
Gin Tonic alkoholfrei <i>auf Eis serviert mit Siegfried Gin 0,0% und Tonic Water</i>	0,24 l	9,50 €

Wasser

Haardter Wasser gefiltert <i>still / medium / classic</i>	0,25 l / 2,00 € 1,00 l / 5,90 €
Original Selters Mineralwasser <i>still / classic</i>	0,75 l / 5,90 €

Saft, Limonade & Schorle

Saft pur	0,25 l / 3,50 € 0,5 l / 6,50 €
-----------------	-----------------------------------

Apfelsaft naturtrüb	<i>Obstgut Reinhardt, Niederkirchen</i>
Traubensaft weiss	<i>Weinbiet, Mussbach</i>
Rhabarbernektar	<i>Rauch, Planegg</i>
Schwarze Johannisbeere	<i>Rauch, Planegg</i>

Saftschorle <i>aus unseren Säften</i>	0,25 l / 2,90 € 0,5 l / 5,50 €
--	-----------------------------------

BIONADE

in den Sorten:

Orange naturtrüb, Zitrone naturtrüb	0,33 l / 3,90 €
Cola Zero	0,33 l / 3,90 €
Weinschorle (Riesling trocken)	0,25 l / 2,90 €
<i>oder aus Riesling halbtrocken, Rosé, Rotwein</i>	0,5 l / 5,50 €

Bier

Bellheimer Lord Pils	0,33 l / 3,90 €
Bellheimer Lord Pils alkoholfrei	0,33 l / 3,90 €
Münchener Hofbräuhaus Helles	0,33 l / 3,90 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 l / 4,90 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l / 4,90 €
Erdinger Weizen Radler 0,0 alkoholfrei	0,5 l / 4,90 €

Mandelhof - Sommer -Menü



Gruß aus der Küche

**Salat von gegrillter Paprika und Nektarine
mit Büffel-Mozzarella und Erbsen**

Sauvignon Blanc

Haus-gebeizter Lachs

mit Gurkensalat, gebackener Kartoffel und Meerrettich

Weissburgunder

Risotto mit Quinoa und gebratener Riesengarnele

Limetten-Kokos-Sauce, wildem Brokkoli und Salzmandeln

Weisse Cuvée

**Gebratener Kalbs-Saumagen mit schwarzem Trüffel
und getrüffeltem Rahm-Kohlrabi**

Chardonnay

Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken

mit Jus, Sommer-Gemüse & Pfälzer Kartoffeln

oder

Cabernet

Gebratenes Doraden-Filet

mit Kerbel-Sauce, Sommer-Gemüse und Gnocchi

Riesling

Zitronenrausch

Zitronen-Limoncello-Quark mit Löffelbiskuit

oder

Fruchtsüss

Dreierlei Käse mit fruchtigem Chutney und Brot

Fruchtsüss

Menü in	3 Gängen	42,00 €
	4 Gängen	49,00 €
	5 Gängen	55,00 €
	6 Gängen	62,00 €

Wein in passender Begleitung pro Gang 0,1l 7,00 €

Kein Wein?! Kein Problem!

Alkoholfreie Begleitung pro Gang 0,1l 6,00 €

Vorspeisen – kulinarischer Start

Duett Mandelhof *vegetarisch* 7,80 €
Kräuter-Crème und geröstete Salzmandeln mit Zweierlei Brot

Limetten-Kokos-Suppe *vegan* 9,50 €
mit rosa Pfeffer und Olivenöl verfeinert

Pfälzer Sommersalat *vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei* 9,50 €
mit Preiselbeer-Dressing, Tomaten und gerösteten Kernen

Unser Evergreen: Karamellierter Ziegenkäse *vegetarisch, laktosefrei,*
mit Aprikosen-Chutney und Salatbukett

als Vorspeise 13,50 €

als Hauptgericht 19,50 €

Salat von gegrillter Paprika und Nektarine *vegetarisch, glutenfrei*
mit Büffel-Mozzarella und Erbsen

als Vorspeise 13,50 €

als Hauptgericht 19,50 €

Hausgebeizter Lachs *glutenfrei*

mit Gurkensalat, gebackener Kartoffel und Meerrettich

als Vorspeise 14,50 €

als Hauptgericht 19,50 €

Unsere Empfehlung – auch zum Glas Wein:

Vorspeisen-Variation „Mandelhof“ ab 2 Personen 13,50 € p.P.
*Auswahl verschiedener Vorspeisen zum gemeinsamen Genuss
serviert mit zweierlei Brot*

Hauptgerichte – Sommerlich und warm

Bunte Sommer-Nudeln (Fusilli) vegetarisch <i>mit Pfifferlingsrahm, Pilzen, getrockneten Tomaten und Parmesan</i>	18,50 €
„Quinotto“ Crémiger Risottoreis mit Quinoa vegan, glutenfrei <i>Limetten-Kokos-Sauce, wildem Brokkoli, Erbsen und Salzmandeln</i>	18,50 €
„Quinotto“ mit gebratenen Riesengarnelen	23,50 €
Gebratenes Doraden-Filet glutenfrei <i>mit Kerbel-Sauce, Sommer-Gemüse und Gnocchi</i>	26,50 €
Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken glutenfrei <i>mit kräftiger Sauce, Sommer-Gemüse und Pfälzer Kartoffeln</i>	29,50 €

Pfälzer Klassiker

Pfälzer Kartoffeln glutenfrei, vegetarisch <i>mit „weißem Käse“ (angemachter Quark) und Olivenöl</i> <i>zusätzlich mit gebeiztem Lachs (kalt)</i>	13,50 € 18,50 €
Unsere Sommer-Frikadellen von Schwein & Rind <i>~ mit getrockneten Tomaten und Oliven gemischt ~</i> <i>mit kräftiger Sauce, Pilzen, Tomaten und Pfälzer Kartoffeln</i>	19,50 €
Gebratener Kalbs-Saumagen mit schwarzem Trüffel <i>kräftiger Sauce, getrüffeltem Rahm-Kohlrabi und Kartoffelpüree</i>	21,50 €
Pfälzer Fleischknäpp (gekochte Fleischknödel) <i>Meerrettich-Sauce, Meerrettich, Preiselbeeren und Kartoffelpüree</i>	17,50 €

Unsere Pfälzer Fleischprodukte beziehen wir von der Familienmetzgerei Hambel

Dessert – Süß und herzhaft

Schokoladen-Mandel-Tarte <i>mit zweierlei von der Mango</i>	<i>glutenfrei</i>	11,50 €
„Zitronenrausch“ im Glas serviert <i>Zitronen-Limoncello-Quark mit Löffelbiscuit</i>		7,50 €
Beschwipste Pfälzer Aprikose <i>Eine Kugel Aprikosen-Sorbet mit Pfälzer Orangengeist</i>		7,50 €
Bestes Haselnusseis mit Quetschelikör <i>Eine Kugel mit Likör und Nusscrunch</i>		7,50 €
Heiß & Süß <i>Ein Espresso oder ein Kaffee mit zwei Pralinen</i>		5,90 €
5 feine Pralinen <i>Die Pralinen stammen von der Confiserie DreiMeister, welche auf handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte spezialisiert ist.</i>		8,50 €

Für den kleinen süßen Magen, EIS in folgenden Sorten

Eis: Schokolade, Vanille, Haselnuss *je Kugel* 2,90 €

Sorbet: Erdbeer, Aprikose, Mango

Herzhaft und passend zum Wein:

Dreierlei Käse aus der Neustader Käseglocke
mit fruchtigem Chutney und Brot 14,50 €

Wärmende Getränke

Kaffee / Espresso	Black Soul, Neustadt	3,20 €
Doppelter Espresso		4,20 €
Milchkaffee / Cappuccino		3,90 €
Große Tasse Tee <i>frisch aufgebrüht aus losem Tee</i>		3,90 €
– Schwarz, Grün, Kräuter, Früchte oder Rooibos		
Heisse Schokolade		3,90 €

Mandelhof-Tipp: Mandelmilch als Alternative zur Kuhmilch

Digestife

2cl

Burgunder Tresterbrand	Rebholz, Siebeldingen	5,80 €
Pfälzer Weinbrand	Back, Dudenhofen	4,50 €
Altes Pflümle im Holzfass gereift	Scheibel, Schw.wald	5,80 €
Haselnussgeist Edles Fass	Scheibel, Schw.wald	5,80 €
Marille Edles Fass	Scheibel, Schw.wald	5,80 €
Pfälzer Orangengeist	Johannitergut, NW	5,00 €
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

- 2024 Riesling Gutswein trocken ~ der geht immer ~** 5,80 €
Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure & Frucht!
Estelmann, Neustadt-Gimmeldingen
- 2024 Riesling trocken** 6,80 €
Parade-Riesling aus Neustadter Lagen. Frisch & mineralisch.
Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt
- 2023 Riesling Forst trocken** *Aus den Lagen Musenhang, Ungeheuer und Stift* 7,50 €
Harmonisch, druck- & anspruchsvoll. Bester Pfälzer Riesling!
Margarethenhof, Forst
- 2023 Riesling halbtrocken** 6,00 €
Feine Frucht, saftiges Süße-Säure-Spiel
Schäfer, Neustadt-Mussbach & Haardt
- 2022 Weissburgunder & Chardonnay trocken** 7,50 €
Elegante, dezente Säure & saftiger Trinkfluss mit dem gewissen Etwas!
Exklusivfüllung vom Weingut Münzberg, VDP, Landau-Godramstein
- 2024 Grauburgunder trocken** 7,00 €
Runder, frischer Typ mit geringer Säure – sehr fein
Lukas Metz, Meckenheim – erster Jahrgang von diesem Talent!
- 2024 Silvaner trocken** 7,00 €
Animierend & saftig. Dabei seriös und im besten Sinne spannend!
Weegmüller, Neustadt-Haardt
- 2024 Sauvignon Blanc trocken** *Sonderfüllung* 7,50 €
Duftiger Klassiker mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunder
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt
- 2023 Cuvée 3 S feinherb** *Grauburgunder, Weissburgunder & Scheurebe* 7,50 €
Kultig saftig, florale Cuvée der drei Schwestern.
Steinbock Weinmanufaktur, Neustadt-Haardt
- 2024 Scheurebe fruchtsüss** 6,00 €
Exotische Frucht von Maracuja und Grapefruit mit feiner Süße.
Estelmann – Neustadt-Gimmeldingen

Roséweine

0,25 l

2023 Hasen Rosé

7,00 €

*Saftig & süffig kommt dieser Frühlings-Rosé angehoppelt.
Geschmack nach Wald-Erdbeeren und Wiesen-Kräutern.
Kühling-Gillot, Bodenheim*

2024 Blanc de Noir trocken Ortswein

7,00 €

*vom Spätburgunder – saftig und ausgewogen mit Spannung!
Lukas Metz, Meckenheim – erster Jahrgang von diesem Talent!*

2024 Rosé „Free Run“ trocken

7,00 €

*Merlot, Tempranillo & Cabernet Franc, rote Beeren, sehr trinkig!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

Rotweine

0,25 l

2022 Cuvée Noir trocken

6,80 €

*Internationale Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet Franc, Syrah.
Kräftig & harmonisch. Kirsche & Waldbeeren. Top!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

2022 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*

2023 Mosbacher´s Rotwein halbtrocken

6,00 €

*Dornfelder & Portugieser. Samtig, weich und nicht zu trocken.
Mosbacher, VDP, Forst*

DAS besondere Glas

0,1l 5,00 – 8,50 €

Sie sind auf der Suche nach dem besonderem Schluck?

Wir haben stets noch den ein oder anderen besonderen Wein geöffnet.

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

Turm Stübl, Deidesheim
Restaurant Leopold, Deidesheim
Restaurant Spindler, Forst

Arens Restaurant in Arens Hotel 327 m NN, Sankt Martin
Kirchstübl, Sankt Martin
Ritterhof zur Rose, Burrweiler