

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 €

Soft, Limonade & Schorle

Soft 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>

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



in den Sorten:	0,33 l / 3,90 €
<i>Orange naturtrüb, Zitrone naturtrüb</i>	
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 - Genießer - Menü



Gruß aus der Küche

Marinierter Couscous mit Paprika und Zucchini
mit Büffel-Mozzarella und geräucherter Paprikasauce

Rosé

Hausgebeizter Lachs
mit mariniertem Fenchel, Roter Bete und Apfel

Sauvignon Blanc

Gegrillter Kräutersaitling
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan

Weissburgunder

Gebratener Kalbs-Saumagen mit schwarzem Trüffel
und Spitzkohl-Gemüse

Riesling

Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken
mit Jus, Herbst-Gemüse & Pfälzer Kartoffeln

oder

Rote Cuvée

Gebratenes Doraden-Filet
mit „Karotto“-Risotto, Kürbissauce und Meerrettich

Weisse Cuvée

Zwetschgentraum
Vanille-Mascarpone mit Zwetschgenragôut und Amaranth

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

Kürbis-Kokos-Suppe *vegan* 9,50 €
mit gerösteten Kürbiskernen und Olivenöl verfeinert

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

Pfälzer Brotsalat - Roggencrôutons mit Saumagen & Bratwurst
mariniert mit Senfdressing, Radieschen und Kräutern

als Vorspeise 11,50 €

als Hauptgericht 17,50 €

Unser Evergreen: Karamellisierte Ziegenkäse *vegetarisch, laktosefrei*
mit Zwetschgen-Chutney und Salatbukett

als Vorspeise 13,50 €

als Hauptgericht 19,50 €

Cous-Cous-Salat mit Paprika und Zucchini *vegetarisch, glutenfrei*
Büffel-Mozzarella, geräucherter Paprikasauce und Tomaten

als Vorspeise 12,50 €

als Hauptgericht 18,50 €

Hausgebeizter Lachs *glutenfrei, laktosefrei*
mit mariniertem Fenchel, Roter Bete und Apfel

als Vorspeise 14,50 €

als Hauptgericht 19,50 €

Unsere Empfehlung – auch zum Glas Wein:

Vorspeisen-Variation „Mandelhof“ ab 2 Personen 14,50 € p.P.
Auswahl verschiedener Vorspeisen zum gemeinsamen Genuss
serviert mit zweierlei Brot

Hauptgerichte – Herbstlich und warm

Gegrillter Kräuterseitling (Pilz) vegetarisch	18,50 €
<i>mit Pfifferling-Rahmsauce, buntem Gemüse, Nudeln und Parmesan</i>	
„Karotto“ Crémiger Risottoreis mit Karotten & Quinoa vegan, glutenfrei	18,50 €
<i>mit Kürbissauce, Erbsen, Salzmandeln und Meerrettich</i>	
Gebratenes Doraden-Filet glutenfrei	26,50 €
<i>mit Karotto-Risotto, Erbsen, Salzmandeln und Meerrettich</i>	
Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken glutenfrei	29,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Herbst-Gemüse und Pfälzer Kartoffeln</i>	

Pfälzer Klassiker

Pfälzer Kartoffeln glutenfrei, vegetarisch	13,50 €
<i>mit „weißem Käs“ (angemachter Quark) und Olivenöl</i>	
<i>zusätzlich mit gebeiztem Lachs (kalt)</i>	18,50 €
Grobe Pfälzer Bratwürste vom Metzger Hambel	18,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Spitzkohl-Gemüse und Kartoffeln</i>	
Gebratener Kalbs-Saumagen mit schwarzem Trüffel	21,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Spitzkohl-Gemüse und Kartoffelpüree</i>	
Pfälzer Fleeschknäpp (gekochte Fleischknödel)	18,50 €
<i>mit Meerrettich-Sauce, Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree</i>	

Unsere Pfälzer Fleischprodukte beziehen wir von der Familienmetzgerei Hambel

Dessert – Süß und herzhaft

Mit Liebe von der Chefin gebacken:

Schokoladen-Mandel-Tarte *glutenfrei* 11,50 €
mit Zwetschgenröster und Schokoladeneis

„Zwetschgentraum“ 11,50 €
Vanille-Mascarpone mit Zwetschgenragout und Amaranth

Beschwipste Pfälzer Aprikose 7,50 €
Eine Kugel Aprikosen-Sorbet mit Pfälzer Orangengeist

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

Heiß & Süß 5,90 €
Ein Espresso oder ein Kaffee mit zwei Pralinen

5 feine Pralinen 8,50 €
*Die Pralinen stammen von der Confiserie DreiMeister,
welche auf handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte spezialisiert ist.*

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 14,50 €
mit fruchtigem Chutney und Brot