



## Mandelhof - Menü

### **Gruß aus der Küche**

**Zweierlei Brot mit angemachter Butter und Quark**  
\*\*\*

**Eifelmilde Ziegenkäse vom Vulkanhof**  
**mit Granatapfelsauce marinierte Rote und Gelbe Bete**  
\*\*\*

**Maronen-Mandel-Suppe mit geräucherter Paprika und Olivenöl**  
oder

**Hausgebeizter Lachs mit Fenchel-Kürbis-Salat und Kürbissauce**  
\*\*\*

**Gebratene Barbarie-Entenbrust**  
mit Maronensauce, Pilz-Gemüse und Orecchiette-Nudeln  
oder

**Gebratenes Doradenfilet**  
mit Safransauce, Ofenkürbis, Meeresspargel und Gnocchi  
\*\*\*

**Vanille-Mascarpone-Crème**  
mit Birnenkompott und Haselnusskrokant  
oder

**Dreierlei Käse aus unserer Vitrine**  
mit fruchtigem Chutney und Mandel-Feigen-Frühstücksbrot

**in 3 Gängen 42 / in 4 Gängen 49**  
\*\*\*

### **Flaschenweise zusammen am Tisch genießen**

**2024 Chenin Blanc trocken Johannitergut 25 – saftig, blumig und enorm trinkig!**

**2022 Silvaner S trocken Frank Meyer 35 – ein Silvanertraum der Südpfalz!**

**2022 Spätburgunder Kirschgarten trocken Jesuitenhof 39 – Kirsche und Wald vom feinsten!**

**2020 La Cavée trocken 35 – Grenache und Syrah, voll von alten Reben vom Mont Ventoux**

*Alle Flaschen natürlich auch glasweise zum Genuss*

***Schön, dass Ihr uns besucht!***

***Hier, in unserem familiären Gasthaus darf das Leben am Tisch stattfinden.***

***Trinkt, esst, lacht und unterhaltet euch.***

***Schmiedet Pläne, lasst den Kinder freien Raum,  
in unserer Kinderecke, genießt die Gemeinsamkeit am Esstisch  
und kommt ganz bald wieder vorbei .***

***Das sind wir für Euch in der Küche:***

***Meinolf (Chef und wein-begeistert bis auf die Knochen)  
und Olga (kreativ, ruhig )***

***Sie kochen stets frisch, einfallsreich  
und vor allem mit ganz viel Liebe für Euch. Wünsche, zu bestimmten  
Ernährungsformen oder Allergien nehmen sie gerne an.***

***... und im Service:***

***Sandra (als Serviceleitung, mit Herz & Hund ) herzlich und professionell,  
mit einem offenen Ohr für eure Wünsche. Sie kann euch zum Essen und  
zum Wein beraten und sorgt zusammen mit unseren Aushilfen dafür,  
dass ihr als Guest gerne wieder kommt.***

***Janette (Ehefrau, Chefin) stets morgens für die Gäste zum Frühstück im  
Einsatz und immer dann, wo „Not an der Frau“ ist :-)***

***Alle Preise sind in €uro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer***

## Aperitif

**2024 Pfälzer Secco trocken - Margarethenhof, Forst 0,1 l 5,50**

**Bürklin-Wolf Wermut Rosé - auf Eis mit Orange serviert 4cl 5,50**

**→ als Tonic Rosé Wermut, Tonic Water, Eis und Orange 0,24l 9,50**

**Gin Tonic „Herbst“ - „NeedleGin“, Tonic Water und Eis 0,24 l 9,50**

## Unser prickelnder Team-Liebling

**2021 Pinot Brut Nature Sekt**

**von Spät-, Weiss- und Grauburgunder**

**animierend,elegant, frisch und würzig von Familie Mehling aus Deidesheim  
0,1 l 7,50 / 0,75 l 39**

**und die Süßen mögen: Mandel Royal Winzer-Sekt mit Pfälzer Mandellikör + 1**

## **Spritzige Klassiker:**

**Limoncello Spritz - Limoncello, Eis, Secco, Wasser 0,3 l 9,50**

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

**Sandra's Winterspezial: Per Se (Wermut) mit Birnensaft, Secco und Zimtlikör 9,50**

## Alkoholfreier Genuss

**Mirabellengold 0,0 alkoholfrei von Jörg Geiger, Schlat 0,1 l 6,50**

**Limoncello Spritz alkoholfrei**

**Limoncello alkoholfrei, Eis, Zero Hero, Wasser 0,3 l 9,50**

**Gin Tonic alkoholfrei**

**auf Eis serviert mit Siegfried Gin 0,0% und Tonic Water 0,24 l 9,50**

## Vorneweg – verführerischer Start

### **Duett Mandelhof**

*Kräuterquark und geröstete Salzmandeln mit zweierlei Brot von Liebenstein 8*

### **Knackig frischer Salat**

*mit Preiselbeer dressing, Radieschen, Tomaten und gerösteten Kernen 9,50*



**- erwärmend:**

*Vegane Maronen-Mandel-Suppe mit geräucherter Paprika 9,50*

### **Sandra's Lieblingsvorspeise: Ziegenkäse Eifelmilde vom Vulkanhof**

*mit Granatapfelsauce, roter und gelber marinierter Bete 13,50*

*Gut zu wissen: Der Eifelmilde wurde als bester Ziegenkäse Deutschlands ausgezeichnet*

### **Ente gut – alles gut :-)**

*Geräucherte Entenbrustscheiben mit Spitzkohl-Salat und Orange 14,50*

### **Fischer's Fritz**

*Hausgebeizter Lachs mit Fenchel-Kürbis-Salat und Kürbissauce 14,50*

*Unsere Team-Empfehlung – teilen macht glücklich!*

***Vorspeisen-Variation „Mandelhof“ ab 2 Personen 14,50 p.P.***

*serviert mit zweierlei Brot von Liebenstein's*

→ Alle Vorspeisen gerne auch als „große“ Portion für mehr leichten Genuss je + 6

***Neuigkeiten – gleich vorweg → Unser Schmankerl Menü kommt wieder***

*Zu Jahresbeginn servieren wir das beliebte Schmankerl Menü in kleinen Gerichten z  
um kleinen Preis. Gilt für Januar und Februar! → Jetzt schon reservieren!*

## **Hauptgerichte – Winterlich, warm und kreativ**

### **Großes „Vitamin B“ - Knackig frischer Salat**

*mit Preiselbeer-dressing, Tomaten, Radieschen und gerösteten Kernen 13,50*

*noch mehr Genuss auf dem Teller*

*mit gebratenem Doradenfilet + 9,50*

*mit rosa gebratenem Rindersteak + 9,50*

**Gebratenes Doradenfilet mit Safransauce, Kürbis, Meeresspargel und Gnocchi 27**

**Dreierlei vom Ofenkürbis mit Safransauce, Gnocchi und Meeresspargel 18**

### **Gebratene Barbarie-Entenbrust**

*mit Maronensauce, Pilz-Gemüse und Orecchiette-Nudeln 25*

**Ragout vom geschmorten Ochsenbäckchen mit Rotkraut und Kartoffelknödeln 24**

**Veganer „Kloß mit Sauce“ mit Maronensauce, Pilzen, Rotkraut und Knödeln 16**

**Für Steakfans: Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken**

*mit Portwein-Sauce, Winter-Gemüse und gebratenen Pfälzer Kartoffeln 29*

### **Gebratene Pfälzer Grumbeere (Kartoffeln)**

*mit „weißem Käs“ (angemachter Quark) und Olivenöl 13,50*

*mit unserem hausgebeizten Lachs (kalt) + 6*

**Die Besten: Hambel´s Pfälzer Bratwürste (2 Stück)**

*mit kräftiger Sauce, Winter-Gemüse und gebratenen Kartoffeln 17,50*

**→ Passend danach: Pfälzer Weinbrand - 2cl zu 5,50 für die Verdauung**

**Nachtisch- Süßes und herhaftes für die Seele**

**Bestes Haselnusseis ~crémig nussig~  
mit eingelegten Zwetschgen & Schoko-Nusscrunch 10,50**

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

**Unsere Nachtischvariation - süßes Glück ab zwei Personen p.P. 9,50**

**Mit Liebe von der Chefin gebacken  
Schokoladen-Mandel-Tarte mit Kirschragout und Vanilleeis 11,50**

**Olga's Vanille-Mascarpone-Créme mit Birnenkompott und Haselnuss 12,50**

**Genuss-Plus zum Nachtisch: 2012 Portwein aus Cabernet und Pinot  
vom Johannitergut mit 10 Jahren Reife 0,1 l zu 7,00  
oder  
2019 Riesling Kirchenstück Auslese edelsüß  
von Bernhard Koch 0,1 l zu 6,00**

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

**Belgier in der Pfalz → 5 belgische Pralinen von „epralinchen“ aus Haßloch 7,50**

**Cool – unsere EIS und SORBET**  
*Eis: Schokolade, Vanille, Haselnuss / Sorbet: Aprikose, Zitrone je Kugel 2,90*

**Käseauswahl aus unserer Käse-Vitrine  
bester Käse geliefert von der Käseglocke aus der Innenstadt (5 Stück)  
mit fruchtigem Chutney und Brot 16,50**

**Fantastische Fischzeit:  
Im Januar & Februar gibt es zusätzlich Fisch & Meerestiere**

## Wärmende Getränke

*Kaffee / Espresso 3,20 Doppelter Espresso 4,20 Milchkaffee / Cappuccino 3,90  
jeweils mit frisch gemahlenen Kaffeebohnen von Black Soul, Neustadt*

*Frisch aufgegossen unsere losen Tee 3,90 → Schwarz, Grün, Kräuter oder Früchte*

*Oder was für das innere Glück? Heisse Schokolade 3,90*

## „Pfälzer Geister-Stunde“

*Auswahl unserer aktuellen Digestive aus der Pfalz 2cl zu 5,50*

*Burgunder Tresterbrand / Pfälzer Weinbrand / Grappino aus Sauvignon Blanc*

*Brombeerbrand / Orangengeist / Mirabellenbrand / Kirschwasser / Himbeergeist*

*Saumagen-Kräuterlikör halbbitter / Ramazotti-Kräuterlikör 4cl zu 5,50*

*Von der bekannten Brennerei „Scheibel“ aus dem Schwarzwald*

*Altes Pflümle im Holzfass gereift / Haselnussgeist Edles Fass / Marille Edles Fass*

*Williams-Birne im Glashaus*

*2 cl vollendeter Genuss 6*

### Wasser

**Haardter Wasser gefiltert**

**still / medium / classic    0,25 l / 2 oder 1,00 l / 5,90**

**Original Selters Mineralwasser still / classic  0,75 l / 5,90**

### Saft & Schorle

**Apfelsaft naturtrüb und Traubensaft weiss aus der Pfälzer Heimat  
Rhabarbernektar / schwarze Johannisbeere Rauch, Planegg**

**Saft pur 0,25 l / 3,50 oder 0,5 l / 6,50**

**Saftschorle aus unseren Säften 0,25 l / 2,90 oder 0,5 l / 5,50**

### Limonaden

**Bionade Zitrone naturtrüb 0,33l / Orangina Blutorange 0,25 l**

**Latour's Hollerbrause 0,33 l / Cola Zero 0,33l**

**3,90**

**Weinschorle (Riesling trocken – trinkt Meinolf auch gerne nach getaner Arbeit)  
oder aus Riesling halbtrocken, Rosé, Rotwein 0,25 l / 2,90 oder 0,5 l / 5,50**

### Bier

**Bellheimer Lord Pils / alkoholfrei 0,33 l / 3,90**

**Tegernseer Helles 0,5 l / 5,20**

**Erdinger Hefeweizen / alkoholfrei 0,5 l / 4,90**

**Erdinger Weizen Radler 0,0 alkoholfrei 0,5 l / 4,90**

## Offene Weissweine im Pfälzer Viertel 0,25l

**2024 Riesling Gutswein trocken ~ Einer wie deiner ~ 6,00**

*Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure & Frucht!*

*Estelmann, Neustadt-Gimmeldingen*

**2024 Riesling trocken 6,80**

*Parade-Riesling aus Neustadt, mineralisch-frisch - 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 „Haus-Burgunder“ aus Weißburgunder & Chardonnay trocken 7,50**

*Exklusivfüllung „Edition Mandelhof“, Münzberg Landau-Godramstein*

*Auch ein tolles Geschenk: eine Flasche zum Mitnehmen 12,50*

**2024 Grauburgunder trocken 7,00**

*Runder, frischer Typ mit geringer Säure - sehr fein - Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen*

**2024 Cuvée PinOx trocken 7,00**

*Wundervolle Cuvée aus Chardonnay, Weissburgunder und Auxerrois*

*Animierend & saftig, spannend - Christian Nett, Duttweiler*

**2024 Sauvignon Blanc trocken Sonderfüllung 7,50**

*Duftig klassisch mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunder - Zeter, Neustadt-Haardt*

**2023 Cuvée 3 S feinherb Grauburgunder, Weissburgunder & Scheurebe 7,50**

*Kultig, saftig, florale Cuvée der drei Schwestern*

*Steinbock Weinmanufaktur, Neustadt-Haardt*

## Offene Roséweine im Pfälzer Viertel 0,25l

**2024 Rosé halbtrocken 6,00**

*Saftig & süffig! Geschmack nach Him- und Erdbeeren  
Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen*

**2024 Cabernet Franc Rosé trocken 7,00**

*Rote Beeren, etwas Pfeffer und sehr seriös. Am besten gleich die Flasche nehmen!  
Christian Nett, Duttweiler*

**Schon gewusst? → *In Vino Veritas - im Wein liegt die Wahrheit :-)***

**Und:**

**Wir haben an Silvester geöffnet und direkt an Neujahr abends ab 17:00Uhr  
01.01. – 04.01. abends geöffnet!!!!**

## Offene Rotweine im Pfälzer Viertel 0,25l

**2023 Pinot Noir trocken 7,00**

*Eleganter Spätburgunder mit feiner Beerenfrucht. Edelstahlausbau  
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach*

**2023 Merlot M trocken Ortswein 7,50**

*Sanft und vollbeerig mit rundem Körper und kräftigem Abgang.  
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach*

**2022 Cuvée 1838 trocken 7,50**

*Internationale Cuvée aus Cabernet, Lagrein und Syrah.  
Kräftig, samitig & harmonisch. Kirsche & Waldbeeren. Top! - Christian Nett, Duttweiler*

**2022 Sankt Laurent „Mandelgarten“ trocken 7,00**

*Aus der Top-Lage in Gimmeldingen! Sehr balanciert.  
Cassis, Fleisch und Waldhimbeere. Richtig gut!  
Estelmann – Loblocher Schlüssel, Neustadt-Gimmeldingen*

## **Sie suchen nach einem netten Geschenk?**

**Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein, über Ihren Wunschbetrag aus.**

### ***Gutschein***

Dazu empfehlen wir:

**2023 „Haus-Burgunder“ aus Weißburgunder & Chardonnay trocken  
‘eine Flasche zum Mitnehmen 12,50 €  
oder / und  
Hausgeröstete Mandelhof- Salzmandeln 6,50 €**

### **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.

Und wenn wir mal zu haben? Dann findet man uns hier:

Restaurant Spinne in Neustadt-Haardt

Eselsburg / Weiks Vinothek / Winzerstube alles in Neustadt-Mussbach

Weinlokal Turm Stübl / Restaurant Leopold in Deidesheim

Restaurant Spindler in Forst

Arens Restaurant in Arens Hotel 327 m NN / Kirchstübl in Sankt Martin