



Mandelhof - Menü

Gruß aus der Küche

Zweierlei Brot mit angemachter Butter und Quark

*Eifelmilde Ziegenkäse vom Vulkanhof
mit Roter Bete, Apfel und würziger Haselnuss*

„Vitello Tartufo“

*Kalbsrückenscheiben mit Trüffelcrème und Salzmandeln
oder*

Hausgebeizter Lachs
mit Fenchel-Kürbis-Salat und Kürbissauce

**Zweierlei vom Rind ~gegrillt und geschmort~
mit kräftiger Sauce, Wintergemüse und Schupfnudeln
oder**

Pochierter Kabeljau
mit Zitronengrasssauce, Meeresspargel und Rote-Bete-Risotto

Vanille-Milchreis
*mit Kirschragout und Schokoladenknusper
oder*

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

in 3 Gängen 45 / in 4 Gängen 52

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 - Estelmann, Gimmeldingen 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

2022 Win Win Brut vom Weissburgunder

animierend,elegant, frisch und würzig, von Winning 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:

Crémige Steinpilz-Suppe mit geräucherter Paprika 9,50

Sandra's Lieblingsvorspeise: Ziegenkäse Eifelmilde vom Vulkanhof

mit Roter Bete, Apfel und Haselnuss 15

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

„Vitello Tartufo“

Kalbsrückenscheiben mit Trüffelcrème und Salzmandeln 15

Fischer's Fritz

Hausgebeizter Lachs mit Fenchel-Kürbis-Salat und Kürbissauce 15

Unsere Team-Empfehlung – teilen macht glücklich!

Vorspeisen-Variation „Mandelhof“ ab 2 Personen 16 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 zu 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 rosa gebratenem Rindersteak + 9,50

Pochierter Kabeljau
mit Zitronengrassauce Meeresspargel und Rote-Bete-Risotto 28

Geflämmerter Kohlrabi mit Kürbis-Curry-Sauce und Nudeln 16

Rote Bete-Risotto mit Zitronengrassauce, Wintergemüse und Meeresspargel 17

Gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Portweinjus, geträufeltem Blumenkohl und Schupfnudeln 27

Zweierlei vom Rind mit kräftiger Sauce, Wintergemüse und Schupfnudeln 28

Für Steakfans: Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken
mit Portwein-Sauce, Winter-Gemüse und gebratenen Pfälzer Kartoffeln 32

Gebratene Pfälzer Grumbeere (Kartoffeln)
mit „weißem Käś“ (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

→ 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. 11,50

**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