



MANDELHOF-MENÜ

Gruss aus der Küche

Tatar vom dänischen Lachs (Sauvignon Blanc)
mit Bärlauchcrème und paniierter Zucchini
oder

Geschmorte Romana-Salat-Herzen (Silvaner)
mit Chili, Parmesan und gerösteten Mandeln

Mandel-Riesling-Suppe (Riesling)
mit Olivenöl und Estragon

Auf der Haut gebratenes Filet von der Lachsforelle (Weisse Cuvée)
mit Mandelsauce und Karotten-Risotto
oder

Zweierlei vom Rind (Spätburgunder)
~Geschmort und Gegrillt~
mit Portwein-Sauce, Frühlings-Gemüse und Pfälzer Kartoffeln

Dreierlei von der Mandel (Riesling)
Mandeleis, Panna Cotta und Knusper mit Mandellikör
oder

Käseauswahl aus unserer Vitrine (Riesling)
mit fruchtigem Chutney und Mandel-Feigen-Brot

in 3 Gängen zu 42 / in 4 Gängen zu 4
Weinbegleitung in 3 Gängen zu 18 / in 4 Gängen zu 24

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 Gast 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

Unsere prickelnden Team-Lieblinge

2020 Blanc de Noir Brut Nature

animierend, elegant, frisch und würzig, Stefan Meyer, Gleiszellen

0,1 l 7,50 / 0,75 l 39

2024 Prosecco trocken von Mille Bolle 0,1 l 5,50 / 0,75 l 29

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

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



Gin Tonic „NeedleGin“, Tonic Water und Eis

Limoncello Spritz - Limoncello, Eis, Secco, Wasser

Aperol Spritz - Aperol, Eis, Secco und Wasser je 9,50

Alkoholfreier Genuss

Prosecco alkoholfrei von Mille Bolle 0,1 l 6,50

Limoncello Spritz alkoholfrei Limoncello alkoholfrei, Eis, Wasser

Gin Tonic alkoholfrei mit Siegfried Gin 0,0%, Eis und Tonic Water je 9,50

VORSPEISEN – LECKERER EINSTIEG

Duett Mandelhof

Kräuterquark und Hummus mit zweierlei Brot von Liebenstein 8

Knackig frischer Salat

mit Preiselbeerdressing, Radieschen, Tomaten und gerösteten Kernen 9,50

So schmeckt´s noch besser:

mit karamellisiertem Ziegenkäse + 4,50

mit Tatar vom dänischen Lachs + 5,50

***Janette´s Lieblingsvorspeise: Tatar vom dänischen Lachs
mit Bärlauchcrème und paniierter Zucchini 15***

***Zarte Scheiben vom 24 Stunden gegarten Rinder-Tafelspitz
mit Erbsencreme, frischem Meerrettich und Salatbukett 13,50***

Unser Tisch voller Köstlichkeiten – weil teilen glücklich macht!
ab 2 Personen 15 p.P.

***serviert mit vegetarischen Naschwerk aber auch Fleisch und Fisch,
etwas Salat & zweierlei Brot von Liebenstein´s mit Aufstrich***

***→ Alle Vorspeisen gerne auch als „große“ Portion
für noch mehr leichten Genuss je + 7***

***→ Jetzt Plätze sichern → Die besten Party finden in der KÜCHE statt!
Unsere erste Küchen-Party am Freitag den 13. März***

HAUPTGERICHTE – FRÜHLINGSHAFT & WARM

Großes „Vitamin B“ – Knackig frischer Salat
mit Preiselbeerdressing, Tomaten, Radieschen und gerösteten Kernen 14,50

So schmeckt´s noch besser: mit rosa gebratenem Rindersteak + 9,50
mit karamellisiertem Ziegenkäse + 6,50
mit Tatar vom dänischen Lachs+ 8,50

Auf der Haut gebratenes Filet von der Lachsforelle
mit Mandelsauce und Karotten-Risotto 26

Gebratene Pälzer Grumbeere (Kartoffeln)
mit „weißem Käs“ (angemachter Quark) und Olivenöl 13,50
mit unserem hausgebeizten Lachs (kalt) + 6

Ragôut vom Rinder-Tafelspitz
mit Rahmsauce, Pilz-Gemüse und Nudeln 17

Zweierlei vom Rind ~Geschmort und Gegrillt~
mit Portwein-Sauce, Frühlings-Gemüse und Pfälzer Kartoffeln 29

Pfälzer -  - Essen

Hambel´s Pfälzer Saumagen-Bratwürste (2 Stück)

Ein Paar Pfälzer Leberknödel

„Schiefer Sack“ - eine Saumagen-Bratwurst und ein Leberknödel

servieren wir jeweils mit kräftiger Sauce, Rieslingkraut und Kartoffelpüree 17

→ Passend danach: Scheibel´s Williams Birnenbrand - 2cl zu 6,00

NACHSPEISE – DAFÜR IST IMMER NOCH PLATZ

Käseauswahl aus unserer Käse-Vitrine

***besten Käse geliefert von der Käseglocke aus der Innenstadt (5 Stück)
mit fruchtigem Chutney und Brot 15***

Bestes Haselnusseis ~crémig nussig~

mit eingelegten Zwetschgen & Schoko-Nusscrunch 10,50

Gäste-Liebling

„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso 5,90

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

Unsere Nachtsch-Variation – süßes Glück ab zwei Personen p.P. 12,50

Cool – unsere EIS und SORBET

Eis: Vanille, Haselnuss, Mandel

Sorbet: Aprikose, Zitrone je Kugel 2,90

WEIN-TIPP: 2019 Riesling Kirchenstück Auslese edelsüß

von Bernhard Koch 0,1 l zu 6,00

Kaffee & Tee

Kaffee / Espresso 3,20 Doppelter Espresso 4,20

Milchkaffee / Cappuccino 3,90

jeweils mit frisch gemahlenden Kaffeebohnen von Black Soul, Neustadt

Frisch aufgegossen, unsere losen Tee 3,90

→ Schwarz, Grün, Kräuter oder Früchte

„Seelenwärmer“ -Heisse Schokolade 3,90

„Pfälzer Geister-Stunde“

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

Burgunder Tresterbrand / Pfälzer Weinbrand

Grappino aus Sauvignon Blanc / Eierlikör

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 Glashauss

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 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 je 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 trocken 6,80

Parade-Riesling, mineralisch-frisch - Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt

2024 Riesling Forst trocken 8,00

Aus den GG-Lagen Ungeheuer, Pechstein, Jesuitengarten - Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure & Frucht!- Heinrich Spindler, Forst

2024 Riesling Win Win trocken 7,50 Meinolf's Liebling!

*Harmonisch, druck- & anspruchsvoll. Bester Riesling!
von Winning, VDP, Deidesheim*

2025 Riesling halbtrocken 6,00

Feine Frucht, saftiges Süße-Säure-Spiel - Schäfer, Neustadt-Haardt & Mussbach

2025 Weissburgunder „Hauswein“ trocken 7,50

Super saftig und harmonisch mit enormem Trinkfluss!

Pfeffingen, VDP, Bad Dürkheim

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

2024 Grauburgunder trocken 7,00

Runder, frischer Typ, ,wenig Säure - sehr fein- Oliver Zeter, Neustadt-Haardt

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: Limette, Grapefruit & Holunder - Oliver Zeter, Neustadt-Haardt

2024 Muskateller MC trocken 7,50

*Einfach einer DER Frühlingsweine überhaupt. Ausladender Duft trifft vollen Saft!
Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt*

Offene Roséweine im Pfälzer Viertel 0,25l

2024 Rosé halbtrocken 6,00

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

2025 Merlot Rosé trocken 7,00

Der passt einfach immer! - Borell Diehl, Hainfeld

2024 Cabernet Franc Rosé trocken 7,00

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

***In Vino Veritas - im Wein liegt die Wahrheit :-)* Und diese besagt:
Meinolf kommt im April in den Service zurück! Kein Aprilscherz -
pure Gastfreundschaft und Fachwissen rund um Wein & Speisen**

Offene Rotweine im Pfälzer Viertel 0,25l

2023 Pinot Noir trocken 7,00

*Eleganter Spätburgunder mit feiner Beerenfrucht. Edelstahlausbau
Margarethenhof, Forst*

2023 Cuvée Noir trocken 7,00

*Internationale Cuvée aus Cabernet, Merlot und etwas Syrah
Samtig & harmonisch. Kirsche & Waldbeeren. Immer top!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

2023 Sankt Laurent trocken 7,50

*Sehr balanciert. Cassis, Fleisch und Waldhimbeere. Richtig gut!
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach*

2023 Dornfelder feinherb 6,00

*Nicht zu trocken, nicht zu süß mit der typischen dunklen Saftigkeit!
Borell Diehl, Hainfeld*

Sie suchen nach einem netten Geschenk?

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



Dazu empfehlen wir:

2025 Weissburgunder „Hauswein“ 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 / Kirchstübl / Weinhäusel in Sankt Martin

SONDERKARTE – MANDELWOCHEN

Vorspeisen – frühlingshaft und leicht

Geröstete Salzmandeln und Oliven mit Baguette 7,50

Geschmorte Romana-Salat-Herzen
mit Chili, Parmesan und gerösteten Mandeln 12,50

Gebeiztes Doradenfilet
mit Mandelcrème und Fenchel-Grapefruit-Salat 14,50

Mandel-Riesling-Suppe mit Olivenöl und Estragon 9

Hauptgerichte – voller Genuss

Crémiges Karotten-Risotto
mit Mandelsauce und Frühlings-Gemüse 17

Gebratener Mandel-Saumagen
mit Rahmsauce, Pilz-Gemüse und Pfälzer Kartoffeln 18

Dessert – Etwas Süßes geht immer

Dreierlei von der Mandel
Mandeles, Panna Cotta und Knusper mit Mandellikör 12

Ein Stück Mandelkuchen mit Himbeersauce 5,50

Schokoladen-Mandel-Tarte ~glutenfrei~
mit Beerenkompott und Vanilleeis 11,50