



MENÜ - MANDELHOF

Gruß aus der Küche

Terrine von der Jakobsmuschel

mit Fenchel-Spitzkohl-Salat und Meerrettich

oder

Sommerfarben

Geflämmte Wassermelone mit Büffelmozzarella,

Erdbeeren, Basilikum und gerösteten Mandeln

Crémige Spargelsuppe

mit Kürbiskernen und Pflaumenessig

Gefüllte Maispoulardenbrust

mit Ratatouille, mediterranen Nudeln und Orangen-Joghurt

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet

mit Tomaten-Cous Cous und Safransauce

Erdbeertraum

zweierlei Erdbeere mit Vanille-Mascarpone

oder

Dreierlei Käse aus unserer Vitrine

Chutney und Mandel-Feigen-Brot

als 3 Gang zu 44 / als 4 Gang zu 49

Weinbegleitung á 0,1l in 3 Gläsern zu 18 / in 4 Gläsern 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:

Yannick ((Held am Herd, hoch koch-begabt, jung und mutig)

und Olga (kreativ, ruhig, toller Geschmackssinn)

Sie kochen stets frisch, einfallsreich und mit ganz viel Liebe für Euch.

Wünsche, zu bestimmten Ernährungsformen nehmen sie gerne an.

... und im Service:

Meinolf (der Chef des Hauses als Serviceleitung, mit Herz & weinaffinität)
herzlich und professionell,

*mit einem offenen Ohr für eure Wünsche. Er 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 :-)*

Wir leben und lieben die Pfalz mit Ihrer Vielfalt!

Ein kleiner Auszug unserer Partner

Brot / Brötchen / Backwaren – Bäckerei Liebenstein aus Neustadt

Wurst / Pfälzer Spezialitäten – Metzgerei Hambel aus Wachenheim

Käse – Käseglocke in Neustadt

Obst und Gemüse – Weiller aus Herxheim bei Landau

Alle Preise sind in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Aperitif zum Ankommen

Unsere prickelnden Team-Lieblinge

2022 Pinot Brut - Chardonnay & Pinot Noir & Pinot Blanc
animierend, elegant, frisch und würzig, Stolleis, Gimmeldingen
0,1 l 7,50 / 0,75 l 39

2024 Secco trocken von Weegmüller, Haardt 0,1 l 5,50 / 0,75 l 29

KLASSIKER

Wermut Blanc von Mehling's - auf Eis mit Orange serviert 4cl 5,50
→ als **Tonic Rosé Wermut, Tonic Water, Eis und Orange** 9,50

Gin Tonic „NeedleGin“, Tonic Water und Eis

TIPP: Mandel-Rhabarber Spritz

Mandelsirup, Rhabarber, Secco, Eis, Wasser (auch alkoholfrei)

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 Needle Gin 0,0%, Eis und Tonic Water je 9,50

VORSPEISEN – LECKERER EINSTIEG

Duett Mandelhof

Hausgemachte Dip´s und zweierlei Brot von Liebenstein 8

Knackig frischer Blatt- und Wildkräuter-Salat

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

***zum Salat schmeckt besonders gut: hausgebeizter Lachs
geflämmter Ziegenkäse / cremiger Büffelmozzarella je + 5***

Sommerfarben

*Geflämmte Wassermelone mit Büffelmozzarella, Pfälzer Erdbeeren
Basilikum und gerösteten Mandeln 14,50*

***Olga´s Lieblingsvorspeise: Kalte Scheiben vom Rinderrücken
mit Meerrettichcrème, Dill und marinierter Gurke 14,50***

Fischer´s Fritz

*Terrine von der Jaobsmuschel
mit Fenchel-Spitzkohl-Salat und Meerrettich 14,50*

Aus dem Suppentopf:

***Crémige Spargel-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen
und Pflaumenessig vom Doktorenhof 10,50***

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

HAUPTGERICHTE - SOMMERLICH & WARM

Großes „Vitamin B“ - Knackig frischer Salat
mit Preiselbeerdressing, Tomaten, Radieschen und gerösteten Kernen 14,50
mit gebratenem Lachsforellenfilet + 9 /mit geblämmtem Ziegenkäse + 7

Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust
mit Kräutersauce und buntem Salat 18

Auf der Haut gebratenes Filet von der Lachsforelle
mit Tomaten-Cous Cous und Safransauce 28

Vegetarisch: Mediterrane Nudeln mit Büffelmozzarella
Oliven, getrockneten Tomaten, Ratatouille-Gemüse & Orangen-Joghurt 18

Gefüllte Maispouardenbrust
mit Ratatouille-Gemüse, mediterranen Nudeln und Orangen-Joghurt 25

Vegetarisch: Unsere geliebten Spinatknödel
mit Kräutersauce, buntem Pilz-Gemüse und Grana Padano-Käse 21

Pfälzer - - Essen

Gebratener Saumagen vom Metzger Hambel
mit kräftiger Sauce und lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat 21

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

→ 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***

Crémig-nussiges Haselnusseis

mit eingelegten Zwetschgen & Schoko-Nusscrunch 10,50

Erdbeertraum Zweierlei von der Erdbeere mit Vanille-Mascarpone 11,50

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 8,50

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

Beliebter Klassiker :

Vanille-Crème-Brûlée mit Himbeersorbet 10

Cool – unsere EIS und SORBET

Eis: Vanille, Haselnuss

Sorbet: Erdbeer, Zitrone, Himbeere je Kugel 2,90

Kaffee & Tee

Kaffee / Espresso 3,20 Doppelter Espresso 4,20

Milchkaffee / Cappuccino 3,90

jeweils mit frisch gemahlene 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 je 3,90

Orangina Blutorange 0,25 l / Latour's Hollerbrause 0,33 l / Cola Zero 0,33l

**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

Offene Weissweine im Pfälzer Viertel 0,25l

2024 Riesling trocken 6,50

*Parade-Riesling aus Neustadter Lagen - mineralisch-frisch
Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt*

2024 Riesling Aus den Gärten trocken 7,50

*Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure & Frucht!
J.F. Ohler, Neustadt-Gimmeldingen*

2025 Riesling Win Win trocken 7,80 Meinolf's Liebling!

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

2024 Riesling halbtrocken 6,00

Feine Frucht, saftiges Süße-Säure-Spiel - Estelmann, Neustadt-Gimmeldingen

2022 Weissburgunder & Chardonnay „Hauswein“ trocken 7,50

*Super saftig und harmonisch mit enormem Trinkfluss und feinem Schmelz
Münzberg, VDP, Landau-Godramstein als Geschenk: zum Mitnehmen 12,50*

2025 Grauburgunder trocken 7,50

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

2025 Grüner Veltliner Junge Reben trocken 7,80

Animierend & saftig und typisch Veltliner! Peter Klein, Hainfeld

2024 Sauvignon Blanc trocken 7,50

Stachelbeere und gelbe Früchte. Herrlich duftig! - Stachel, Maikammer

2024 Scheurebe trocken 7,80

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

2025 Gewürztraminer fruchtsüß 7,50

Betörender Duft nach Rose und Litschi, mit feiner Süße! Stachel, Maikammer

Offene Roséweine im Pfälzer Viertel 0,25l

2024 Rosé halbtrocken 6,00

*Saftig & süffig! Geschmack nach Him- und Erdbeeren
Peter Klein, Hainfeld*

2025 Cabernet Sauvignon Rosé trocken 7,50

Der passt einfach immer! - J.F. Ohler, Neustadt-Gimmeldingen

2025 Blanc de Noir trocken 7,50

*Vom Spätburgunder. Rote Beeren, etwas Pfeffer und sehr seriös.
Am besten gleich die Flasche nehmen! - Naegele, Hambach*

In Vino Veritas - im Wein liegt die Wahrheit :-) Und diese besagt:

am Samstag 27. Juni ist unser letzter Abend, bevor wir uns bis zum 14. Juli in den Sommerurlaub verabschieden. Leert mit uns die Kühlschränke mit unserem „Kehr-Aus-Menu“ zu 39 €, oder bestellt frei raus, solange vorhanden. Am besten gleich reservieren!

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 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:

2022 Weissburgunder & Chardonnay „Hauswein“ trocken
eine Flasche zum Mitnehmen 12,50 €

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-Hardt
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