



SOMMER-MENÜ - MANDELHOF

***Gruß aus der Küche
und Brot der Bäckerei Liebenstein***

Crémiges Avocado-Tatar

mit Mangosauce, geräucherter Paprika und kühler Gurke

Carpaccio vom Saumagen

mit Pfifferlingen und Zitronen-Kräuter-Vinaigrette

oder

Geflämmtter Picandou-Ziegenfrischkäse

mit gegrillter Nektarine und Ochsenherz-Tomate

„Surf & Turf“ von Rumpsteak und Riesen-Garnele

mit kräftiger Sauce, Pfifferlings-Gemüse

und gebratenen Kartoffeln

oder

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet

mit Tomaten-Cous Cous und Curry-Orangen-Sauce

Honig-Thymian-Crème

mit bunten Melonen und Pfälzer Feige

als 3 Gang zu 48 / als 4 Gang zu 55 / als 5-Gang zu 62

Weinbegleitung á 0,1l

3 Gläser zu 18 / 4 Gläser zu 24 / 5 Gläser zu 30

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 €uro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

APERITIF ZUM ANKOMMEN

Unsere prickelnden Lieblinge vom Weingut Weegmüller aus Haardt

2022 Rosé Pinot Brut - Spätburgunder
animierend, elegant, frisch und würzig
0,1 l 7,50 / 0,75 l 38

2024 Secco trocken 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 fruchtigem Dressing, Radieschen, Tomaten und gerösteten Kernen 9,50

Crémiges Avocado-Tatar

mit Mangosauce, geräucherter Paprika und kühler Gurke 11

Gegrillte Nektarine

mit marinierten Ochsenherz-Tomaten und Basilikum 11

Genuss plus zu den Vorspeisen mit

hausgebeiztem Lachs / gebratenen Garnelen je + 6

geflämmtem Ziegenkäse / cremigen Büffelmozzarella je + 5

„Sommer in der Pfalz“: Carpaccio vom Saumagen mit Pfifferlingen

Zitronen-Kräuter-Vinaigrette und Salatbukett 13

Aus dem Suppentopf: Crémige Pfifferlingssuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kräuteröl 10

EUER 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 für den „großen Genuss“ je + 7

HAUPTGERICHTE – SOMMERLICH & WARM

Großes „Vitamin B“ – Knackig frischer Salat

mit Preiselbeerdressing, Tomaten, Radieschen und gerösteten Kernen 14,50

mit gegrilltem Doradenfilet + 9 / mit geflämmtem Ziegenkäse + 7

Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust

mit Kräutersauce und buntem Salat 22

Auf der Haut gegrilltes Filet von der Dorade

mit Tomaten-Cous Cous und Curry-Orangen-Sauce 29

Vegetarisch: Sommer-Pasta

mit getrockneten Tomaten, Oliven, Ratatouille-Gemüse 16

und Büffelmozzarella + 5 / und gebratenen Garnelen + 8

Zwiebelrostbraten „Mandelhof“

Rumpsteak vom deutschen Rind mit zweierlei Zwiebel, kräftiger Sauce,

Pfifferlings-Gemüse und gebratenen Kartoffeln 36

Vegetarisch: Gebackene Kräutercrêpes

mit cremigen Pfifferlings-Gemüse und Grana Padano-Käse 24

Pfälzer - - Essen

Gebratener Saumagen vom Metzger Hambel

mit kräftiger Sauce, Ratatouille-Gemüse und gebratenen Kartoffeln 22

Gebratene Pälzer Grumbeere (Kartoffeln)

mit „weißem Käs“ (angemachter Quark) und Olivenöl 15

mit unserem hausgebeizten Lachs (kalt) + 6

NACHSPEISE – DAFÜR IST IMMER NOCH PLATZ

Honig-Thymian-Crème

mit bunten Melonen und Pfälzer Feige 12

Crémig-nussiges Haselnusseis

mit eingelegten Zwetschgen & Schoko-Nusscrunch 11,50

Gäste-Liebling

„Affogato“ *Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso 6,50*

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 für zwei Personen p.P. 12,50*

Begehrter Klassiker :

Vanille-Crème-Brûlée *mit Himbeersorbet 10*

Cool – unsere EIS und SORBET

Eis: Vanille, Haselnuss

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

„Cooler Sundowner“ *Sorbet nach Wahl mit Secco aufgegossen 7,90*

Kaffee & Tee

Kaffee / Espresso 3,50 Doppelter Espresso 4,50

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 / 2,50 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 / 3,10 oder 0,5 l / 5,50

Limonaden je 3,90

Zitrone-Grapefruit 0,5 l / Latour's Hollerbrause 0,33 l / Cola Zero 0,33l

**Pfälzer Weinschorle (Riesling trocken) aus dem Dubbeglas
oder aus Riesling halbtrocken / Rosé**

0,25 l / 3,10 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 7,50

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

2024 Riesling Aus den Gärten trocken 8,50

*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 7,00

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

2022 Weissburgunder & Chardonnay „Hauswein“ trocken 7,80

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

2025 Grauburgunder trocken 7,80

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 7,80

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

2025 Gewürztraminer fruchtsüss 7,80

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

Offene Roséweine im Pfälzer Viertel 0,25l

2025 Rosé halbtrocken 7,00

*Saftig & süffig! Geschmack nach Him- und Erdbeeren
Margarethenhof, Forst*

2025 Cabernet Sauvignon Rosé trocken 8,50

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

2025 Blanc de Noir trocken 7,80

*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:

Samstag 19.09. findet unsere nächste Küchenparty „Herbst in der Pfalz“ statt.

85 € Inkl. Menü, passende Weine, Wasser & Espresso

Am besten gleich reservieren!

Offene Rotweine im Pfälzer Viertel 0,25l

2023 Pinot Noir trocken 8,00

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

2023 Cuvée Noir trocken 8,00

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

2023 Dornfelder feinherb 7,00

*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-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