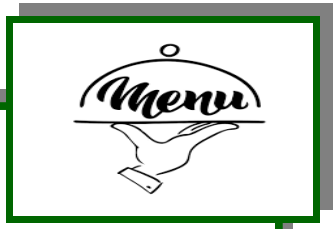

MENÜ - MANDELHOF

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

Geflämmter Picandou-Ziegenfrischkäse
mit gegrillter Nektarine und Ochsenherz-Tomate
***

Carpaccio vom Saumagen
mit Pfifferlingen und Zitronen-Kräuter-Vinaigrette
oder
Haus-gebeizter Lachs
mit Avocado-Tartar, Mangosauce und Gurke
***

„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
***

Dreierlei von der Zitrone
~ Tiramisu, Sorbet, Sauce ~

als 3 Gang zu 49 / als 4 Gang zu 56 / 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

Unser prickelnder Liebling 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 von Borell-Diehl aus Hainfeld *0,1 l 5,50 / 0,75 l 29*

KLASSIKER

Wermut Blanc von Mehling´s *- auf Eis mit Orange serviert 4cl 5,50*
→ ***als Wermut Tonic*** *mit 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 / crémigen 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

Surf & Turf „Mandelhof“
Rumpsteak vom deutschen Rind mit Riesen-Garnelen kräftiger Sauce,
Pfifferlings-Gemüse und gebratenen Kartoffeln 42
***Rumpsteak ohne Garnelen** 36*

Frische Tagliatelle-Nudeln
mit crémigen Pfifferlings-Gemüse und Grana Padano-Käse 21
mit Pfifferlingen und gebratenen Riesengarnelen 25

Pfälzer - ❤ - Essen

***Gebratener Saumagen** vom Metzger Hambel*
mit kräftiger Sauce, Sommer-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

Dreierlei von der Zitrone
~ Tiramisu, Sorbet, Sauce ~ 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-Créme-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 gemahlenen 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

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 0,25 l / 2,00 oder 1 l / 5,90

Mineralwasser *classic 1 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 / 6,00

Bier

Bellheimer Lord Pils / alkoholfrei *0,33 l / 3,90*
Tegernseer Helles *0,5 l / 5,20*
Erdinger Hefeweizen / alkoholfrei *0,5 l / 5,20*

Offene Weissweine im Pfälzer Viertel

2024 Riesling Gutswein trocken *aus Neustadter Lagen*
Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure & Frucht!
Müller-Catoir, VDP, Haardt 0,25 – 8,00 / 1L - 26

2025 Riesling Gutswein trocken *Meinolf´s Liebling!*
Harmonisch, druck- & anspruchsvoll. Bester Riesling aus Forst & Wachenheim!
Mosbacher, VDP, Forst 0,25 – 8,00 / 0,75l - 22

2025 Riesling halbtrocken
Feine Frucht, saftiges Süße-Säure-Spiel
Estelmann, Neustadt-Gimmeldingen 0,25l – 7,00 / 1l - 25

2025 Weissburgunder „Hauswein" trocken
Super saftig und harmonisch mit enormem Trinkfluss und feinem Schmelz
Pfeffingen, VDP, Ungstein 0,25l – 8,00 / 0,75l - 22

2025 Grauburgunder trocken
Runder, frischer Typ, wenig Säure – sehr fein-
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt 0,25l – 8,00 / 1l - 26

2025 Scheurebe trocken *von Gaby und Steffi Weegmüller*
Sommer pur und gleich noch die beste deutsche Scheu von der „Queen of Scheu"
Steinbock WeinManufaktur 0,25l – 8,00 / 0,75l - 22

2025 Sauvignon Blanc trocken
Stachelbeere und gelbe Früchte. Herrlich duftig! Sonderfüllung!
Pfeffingen, VDP, Ungstein 0,25l – 8,00 / 0,75l - 22

2025 Gewürztraminer fruchtsüss
Feine Balance von Litschi und Rose mit feiner Süße.
Borell-Diehl, Hainfeld 0,25 – 8,00 / 0,75l - 22

Offene Roséweine im Pfälzer Viertel 0,25l

2025 Rosé halbtrocken *Margarethenhof, Forst 0,25l – 7,00 / 1l - 25*
Saftig & süffig! Geschmack nach Him- und Erdbeeren

2025 Merlot Rosé trocken *Borell-Diehl, Hainfeld 0,25l – 7,50 / 0,75l - 22*
Sommer-Genuss pur mit reifer Beerenfrucht und eleganter Würze.

2025 Blanc de Noir trocken *Karl Pfaffmann, Walsheim 0,25l – 8,00 / 0,75l - 22*
Vom Spätburgunder. Rote Beeren, etwas Pfeffer und sehr seriös.

In Vino Veritas - im Wein liegt die Wahrheit :-) Und diese besagt:
Samstag 19.09. findet ab 18Uhr 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 *Margarethenhof, Forst 0,25l – 8,00 / 0,75l - 22*
Eleganter Spätburgunder mit feiner Beerenfrucht. Edelstahlausbau

2023 Cuvée Noir trocken *Oliver Zeter, Haardt 0,25l – 8,00 / 1l - 28*
Internationale Cuvée aus Cabernet, Merlot und etwas Syrah
Samtig & harmonisch. Kirsche & Waldbeeren. Immer top! Sonderfüllung!

2023 Dornfelder feinherb *Borell Diehl, Hainfeld 0,25l – 7,00 / 0,75l - 20*
Nicht zu trocken, nicht zu süss mit der typischen dunklen Saftigkeit!

2022 Sankt Laurent Mandelgarten trocken
Estelmann, Gimmeldingen 0,25l – 8,00 / 0,75l – 22
Aus einer der Top-Lagen! Elegant und würzig, Kirsche und Wald vereint.

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