



MENÜ - MANDELHOF

***Gruß aus der Küche
und Yannick's Brot

***Variation von Pilzen
mit Cassissauce, Selleriecrème und geröstetem Quinoa

***Carpaccio von Saumagen und Kürbis
mit Kürbiskernöl und Salatbukett
oder***

***Gegrillte Birne
mit geblämmten Ziegenkäse, gerösteter Walnuss und Riesling-Gel

***„Surf & Turf“ von Rumpsteak und Riesen-Garnele
Tomatenbutter, buntem Pilz-Gemüse
und gebratenen Kartoffeln
oder***

***Auf der Haut gebratenes Seeteufelfilet
mit Zitronenrisotto, Karotten und Weißburgundersauce

***Trauben- Traum
~ Crumble, Gelee, Sauce und Trauben ~***

***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 mit Yannick's selbstgebackenem Brot 8

Knackig frischer Blatt- und Wildkräuter-Salat

mit fruchtigem Dressing, Radieschen, Tomaten und gerösteten Kernen 9,50

Genuss plus zum Salat mit

hausgebeiztem Lachs / geblämmtem Ziegenkäse je + 6

Variation von Pilzen

mit Cassissauce, Selleriecrème und geröstetem Quinoa 14

Gegrillte Birne

mit geblämmtem Ziegenkäse, gerösteter Walnuss und Rieslinggel 14

„Herbst in der Pfalz“: Carpaccio vom Saumagen und Kürbis

mit geröstetem Kürbiskernöl und Salatbukett 14

Aus dem Suppentopf: Crémige Kürbissuppe

mit Kürbiskernen und Rosmarinöl 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 – HERBSTLICH & WARM

Großes „Vitamin B“ – Knackig frischer Salat

*mit Preiselbeerdressing, Tomaten, Radieschen und gerösteten Kernen 14,50
mit gegrilltem Lachsforellenfilet + 9 / mit gebläutem Ziegenkäse + 7*

Gebratene Rinderstreifen vom Roastbeef

mit Kräutersauce und buntem Salat 24

Gebratenes Seeteufelfilet

mit Zitronen-Risotto, Karotten-Gemüse und Weissburgunder-Sauce 35

Surf & Turf „Mandelhof“

*Rumpsteak vom deutschen Rind mit Riesen-Garnelen
Tomatenbutter, buntem Pilz-Gemüse und gebratenen Kartoffeln 42
Rumpsteak ohne Garnelen 36*

Vegetarisch: Frische Tagliatelle-Nudeln

*mit Kürbissauce, Feta-Käse und geröstetem Kürbiskernöl 21
oder mit Kürbissauce und gebratenen Riesen-Garnelen 25*

Pfälzer - - Essen

Gebratener Saumagen vom Metzger Hambel

mit kräftiger Sauce, buntem Pilz-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

Trauben-Traum

~ als Crumble, Gelee, Sauce und Trauben ~ 13

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 „epralinen“ 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

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 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 – 27

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-

Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen 0,25l – 8,00 / 1l – 27

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!

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt 0,25l – 8,00 / 1l – 27

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 Stolleis, Gimmeldingen 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 – 27

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