

Menu Mandelhof

Gruß aus der Küche *und Yannick´s Brot*

***

Gebackener Hokkaido-Kürbis

mit geflämmtem Ziegenkäse,
gerösteten Kürbiskernen & Birnenchutney

***

Marinierte Scheiben vom Hirschrücken

mit roter Bete und Meerrettich

***

Gänse-Rahmsuppe

mit Gänseklein-Einlage

***

Gebratenes Lachsforellenfilet *mit Kürbissauce*
bunten Karotten, geräucherter Paprika und Parmesan-Risotto
oder
12h geschmorte Gänsekeule *mit Gänse-Sauce*
Rotkraut, Maronen und Kartoffelkloß

***

„Erfrischender Herbst“

Orange und Granatapfel mit Joghurtcréme

als 3 Gang zu 59 / als 4 Gang zu 69
Das Menu kann frei zusammengestellt werden
Weinbegleitung á 0,1l
3 Gläser zu 21 / 4 Gläser zu 26

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 Stolleis, Gimmeldingen

2022 Blanc de Noir Brut Nature – Chardonnay & Pinot Noir
animierend,elegant, frisch und würzig – für Sektliebhaber
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 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

Crodino Spritz alkoholfrei Crodino 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 / geflämmtem Ziegenkäse je + 6

Blätterteigpastete mit warmem Lachsragôut *und wilder Brokkoli 15*

Gebackener Hokkaido-Kürbis
mit geflämmtem Ziegenkäse, gerösteten Kürbiskernen & Birnenchutney 14

„Wilde Pfalz“: Marinierte Scheiben vom Hirschrücken
mit roter Bete und Meerrettich 15

Aus dem Suppentopf: Crémige Kürbissuppe
mit Kürbiskernen und Rosmarin-Öl 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 Yannick mit Dips

→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 geflämmtem Ziegenkäse** + 7*
***mit gebratenen Rinderstreifen vom Roastbeef und Kräutersauce** + 10*

***Gebratenes Lachsforellenfilet** mit Kürbissauce*
bunten Karotten, geräucherter Paprika und Parmesan-Risotto 32

***12h geschmorte Gänsekeule** mit Gänse-Sauce*
Rotkraut und Kartoffelklößen 36
zusätzlich mit leckerstes Maronen-Gemüse + 3

Rosa gebratenes Rumpsteak vom deutschen Rind
mit buntem Herbst-Gemüse und gebratenen Kartoffeln 35

***Kloß & Sauce** mit Rotkraut und Maronengemüse*
wahlweise mit Gänsesauce oder vegetarischer Kräutersauce 22

Vegetarisch: Frische Tagliatelle-Nudeln
mit Kürbissauce, Feta-Käse und geröstetem Kürbiskernöl 21

Pfälzer - ❤ - Essen

***Gebratener Saumagen** vom Metzger Hambel*
mit kräftiger Sauce, Rotkraut und gebratenen Kartoffeln 23

Gebratene Pälzer Grumbeere (Kartoffeln)
mit „weißem Käs´“ (angemachter Quark) und Olivenöl 15
***mit unserem hausgebeizten Lachs** (kalt) + 6*

NACHSPEISE – DAFÜR IST IMMER NOCH PLATZ

„Erfrischender Herbst“
Orange und Granatapfel mit Joghurtcréme 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 „epralinchen“ aus Haßloch 8,50

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

Begehrter Klassiker :
Vanille-Créme-Brûlée *mit Erdbeersorbet 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*
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!
0,25 – 8,00 / 1L – 27 Müller-Catoir, VDP, Haardt

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

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

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

2025 Scheurebe trocken *von Gaby und Steffi Weegmüller*
Beste deutsche Scheu von der „Queen of Scheu". Holunder und Zitrus vereint!
0,25l – 8,00 / 0,75l - 22 Steinbock WeinManufaktur

2025 Sauvignon Blanc trocken
Stachelbeere und gelbe Früchte. Herrlich duftig! Sonderfüllung!
0,25l – 8,00 / 1 l – 27 Oliver Zeter, Neustadt-Haardt

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

2023 Cuvée vom Kalk trocken *~ Weissburgunder & Neuburger ~*
Würzig, elegant mit feinem Holzeinsatz. Perfekter Herbst-Trink-Wein!
0,25 l – 9,50 / 0,75 l – 27 Erwin Tinhof, Eisenstadt / Burgenland

Offene Roséweine im Pfälzer Viertel 0,25l

2025 Rosé halbtrocken *Fritz Walter, Niederhorbach 0,25l – 7,50 / 1l - 27*
Saftig & süffig! Geschmack nach Him- und Erdbeeren

2025 Free Run Rosé trocken *Oliver Zeter, Haardt 0,25l – 8,00 / 0,75l - 22*
Merlot & Syrah - Genuss pur mit reifer Beerenfrucht und eleganter Würze.

2025 Blanc de Noir trocken *Schwarztrauber, Mussbach 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: Reservieren!
Am Montag, 28.12. findet ab 17Uhr Meinolf´s „Inventur-Trinken" statt.
Viel guter Wein und Vesper als kulinarische Untermalung für 49 € pro Genießer.

Offene Rotweine im Pfälzer Viertel 0,25l

2023 Der „Charmante" Spätburgunder Haardt trocken **- Neuentdeckung!**
Eleganter Spätburgunder mit voller Beerenfrucht. Ausbau im großen Holzfass.
0,25l – 9,50 / 0,75l - 27 Weegmüller, Haardt

2022 „Der Vollmundige" Syrah & Merlot trocken *„Yannick´s Wein"*
Würzig und schmeichelnd, Pfeffer, Beeren & Wacholder! Top Herbst-Wein!
0,25 l – 9,50 / 0,75 l – 27 Fritz Walter, Niederhorbach

2023 Merlot feinherb
Nicht zu trocken und mit der typischen dunklen Saftigkeit!
0,25l – 7,00 / 0,75l – 20 Fritz Walter, Niederhorbach

2022 „Der Würzige" Blaufränkisch Leithaberg trocken *„Meinolf´s Wein"*
Schwarz- & Sauerkirsch, Zwetschge - kühle, elegante Mineralik.
0,25 l – 9,50 / 0,75 l – 27 Erwin Tinhof, Eisenstadt / Burgenland

Alle Rotweine passen hervorragend zu Gans, Saumagen, Rumpsteak,
oder auch einfach so :)

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 €

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