

Aperitife & Prickelndes

Mandel Royal 0,1 l 6,90 €
Pfälzer Mandellikör mit Sekt aufgegossen

2021 Riesling Sekt Brut Nature 0,1 l 6,90 €
anspruchsvoll, elegant, frisch und würzig! Mehling, Deidesheim

2022 Secco trocken 0,1 l 5,50 €
frisch, fruchtig, duftig – einfach lecker! Margarethenhof, Forst

Limoncello Spritz 0,3 l 9,50 €
Limoncello, Secco, Eis und Wasser

Aperol Spritz 0,3 l 9,50 €
Aperol, Eis, Secco und Wasser

Gin Tonic „Sommer“ 0,24 l 9,50 €
auf Eis serviert mit „Needles Gin“ und Tonic Water

Alkoholfreier Genuss

Prickelnd Rose alkoholfrei 0,1 l 5,70 €
*Prickelnder Genuss ohne Kitsch und Süße. Sehr balanciert!
Auszüge von Boskoop Apfel, Rose und Himbeer. Innovativ und spannend!
Jörg Geiger, Schlat, Württemberg*

Gin Tonic alkoholfrei 0,24 l 8,90 €
auf Eis serviert mit Tanqueray 0,0% und Tonic Water

Wasser

Haardter Wasser frisch gefiltert 0,25 l / 2,70 € 1,00 l / 5,90 €
*still / medium / sprudel
oder Mineralwasser*

Original Selters Mineralwasser Naturell / Classic 0,75 l / 5,90 €

Saft, Limonaden & Schorlen

Saft pur	0,25 l / 3,00 €	0,5 l / 6,00 €
Apfelsaft naturtrüb	<i>Lösch, Ramstein-Miesenbach</i>	
Traubensaft weiss	<i>Weinbiet, Neustadt-Mussbach</i>	
Aprikose	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Rhabarbernektar	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Schwarze Johannisbeere	<i>Lösch, Ramstein-Miesenbach</i>	
Saftschorle <i>aus unseren Säften</i>	0,25 l / 2,60 €	0,5 l / 5,00 €
Bellaris Limonaden	0,33 l / 3,90 €	
<i>in den Sorten Limette, Orange oder Cola-Orange (Spezi)</i>		
Afri Cola	0,2 l / 2,90 €	
Weinschorle (Riesling trocken)	0,25 l / 2,80 €	0,5 l / 5,50 €
<i>oder aber aus Riesling halbtrocken, Rosé, Rotwein trocken</i>		

Biere

Bellheimer Lord Pils	0,33 l / 3,80 €
Bellheimer Lord Pils alkoholfrei	0,33 l / 3,80 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 l / 4,90 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l / 4,90 €
Augustiner Helles	0,5 l / 4,90 €
Erdinger Weizen Radler 0,0 alkoholfrei	0,5 l / 4,90 €

Unser Menü-Mandelhof

Als Einstimmung vorab

Duett von eingelegten Oliven und Salzmandeln

„Vitello Tartufo“

*Dünne und kalt aufgeschnittene Kalbsrücken-Scheiben
mit Trüffelcrème, Pfifferlingen und gerösteten Pistazienkernen*

und / oder

Hausgebeizter Lachs

mit Tomaten-Salat, mariniertes Zucchini und Brotchip

Gebratener Saumagen mit Rahm-Pfifferlingen

kräftiger Sauce und Kartoffelpüree

oder

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

mit Paprika-Sauce, geschmolzenen Tomaten & Peccorino

Dreierlei Käse

mit Pfälzer Trüffel, Chutney & Mandel-Feigen-Brot

und / oder

Marinierte Ananas mit Lavendel

Kokos-Crème und Schoko-Chili-Sauce

als 5-Gang-Menü 58,00 €

Vitello / Lachs / Hauptgang / Käse / Ananas

als 4-Gang-Menü 48,00 €

Vitello / Lachs / Hauptgang / Käse oder Ananas

als 3-Gang-Menü 42,00 €

Vitello oder Lachs / Hauptgang / Käse oder Ananas

Weinbegleitung in 5 Gläsern 29,00 €

*Bitte teilen Sie uns vorab mit ob „alles erlaubt“ ist,
Sie sich vegetarisch ernähren oder Unverträglichkeiten haben.*

Vorneweg

Duett von eingelegten Oliven und Salzmandeln <i>in Schälchen serviert mit Baguette</i>	6,50 €
Körbchen Brot von der Bäckerei Buchmüller <i>Holzofenbrot und Baguette mit zweierlei Dips</i>	6,50 €
Eine Schale voll Salat ~ knackig und frisch~ <i>Blattsalate mit Haus-Dressing, Radieschen, Tomaten und Kernen</i>	8,50 €
Bunter Sommersalat <i>mit Büffelmozzarella, Avocado-Créme und mariniertes Zucchini</i>	
<i>als Vorspeise</i>	12,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	18,50 €
Pfifferlings-Crèmesuppe <i>mit gerösteten Pfifferlingen und Olivenöl</i>	10,50 €
Karamellierter Ziegenkäse mit gerösteten Mandeln <i>Zwetschgen-Chutney und Salatbukett</i>	
<i>als Vorspeise</i>	13,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
„Vitello Tartufo“ <i>Dünne Scheiben vom Kalbsrücken kalt aufgeschnitten mit Trüffelcrème, Pfifferlingen und gerösteten Pistazienkernen</i>	
<i>als Vorspeise</i>	15,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
Hausgebeizter Lachs <i>mit Tomaten-Salat, mariniertes Zucchini und Brotchip</i>	
<i>als Vorspeise</i>	14,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €

Sommerlich und Warm

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi	20,50 €
<i>mit Paprika-Sauce, geschmolzenen Tomaten & Peccorino (Schafskäse)</i>	
Unsere Spinatknödel	21,50 €
<i>mit Rahm-Pfifferlingen & Parmesan</i>	
Auf der Haut gebratenes Doradenfilet	29,50 €
<i>mit Rauch-Paprikasauce, Romanesco & Orecchiette (Öhrchen-Nudeln)</i>	
Rosa gebratenes Rumpsteak vom Rinderrücken	32,50 €
<i>mit Wacholder-Jus, Karotten-Spitzkohl-Gemüse & Blumenkohlpüree</i>	

Pfälzer Klassiker

Ein Paar Pfälzer Bratwürste	19,50 €
<i>mit kräftiger Jus, Rieslingkraut und Kartoffelpüree</i>	
Gebratener Saumagen	19,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Rieslingkraut und Kartoffelpüree</i>	
Gebratener Saumagen mit Rahm-Pfifferlingen	22,50 €
<i>kräftiger Sauce und Kartoffelpüree</i>	
Pfälzer Duett von Saumagen und Bratwurst	19,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Rieslingkraut und Kartoffelpüree</i>	

Unsere Fleischprodukte beziehen wir von der Familienmetzgerei VOGT aus Hassloch und von der Wasgau-Metzgerei.

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Tageskarte!

Für die Süßen

Marinierte Ananas mit Lavendel <i>Kokos-Crème und Schoko-Chili-Sauce</i>	11,50 €
Schokoladen-Mandel-Tarte ~ glutenfrei ~ <i>mit Zweierlei von der Kirsche</i>	11,50 €
Eine Kugel erfrischendes Sorbet <i>mit Träublein-Secco aufgefüllt (alkoholfrei)</i>	7,50 €
Beschwipste Pfälzer Aprikose <i>Aprikosen-Sorbet mit Mirabellenbrand aufgegossen</i>	7,50 €
Bestes Haselnusseis mit Quetschelikör <i>Eine Kugel mit Likör und Nusscrunch</i>	7,50 €
Heiß & Süß <i>Ein Espresso oder ein Kaffee mit zwei Pralinen</i>	5,70 €
Pralinen aus unserer Pralinschatulle ~5 Stück gemischt ~ <i>Stellen Sie sich Ihre Mischung aus unseren Pralinen am Tisch zusammen</i> <i>Die Pralinen stammen von der Confiserie DreiMeister, welche auf handwerklich</i> <i>hergestellte Confiserie-Produkte spezialisiert ist.</i>	8,50 €
Einfach und immer gut, eine Kugel Eis / Sorbet Sorbet (ohne Milch / Sahne): Aprikose, Zitrone, Erdbeere, Kirsche Eis: Haselnuss, Joghurt, Pistazie, Vanille	
Oder doch lieber herzhaft.....	
Dreierlei Käse <i>von der Käseglocke Neustadt</i> <i>mit fruchtigem Chutney und Mandel-Feigen-Brot</i>	14,50 €

Unsere Eis- & Sorbet-Sorten beziehen wir aus Neustadt.

Wärmende Getränke

Kaffee / Espresso	Blank Roast, Neustadt	2,90 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Milchkaffee / Cappuccino		3,70 €
Tee <i>in der Tasse serviert, frisch aufgebrüht aus losem Tee</i>		3,70 €
– Schwarz, Grün, Kräuter oder Früchte		
Heisse Schokolade		3,70 €

Digestife

2cl

Burgunder Tresterbrand	Rebholz, Siebeldingen	5,80 €
Altes Pflümle im Holzfass gereift	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Haselnussgeist Edles Fass	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Marille Edles Fass	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Apfelbrand im Barrique gereift	Zimmermann, Wachenheim	5,80 €
Grappino aus Sauvignon Blanc	Oliver Zeter, Haardt	4,50 €
Mirabellenbrand	Oliver Zeter, Haardt	4,50 €
Williams-Birnenbrand	Ziegler, Maikammer	4,50 €
Kirschwasser	Ziegler, Maikammer	4,50 €
Himbeergeist	Ziegler, Maikammer	4,50 €
Saumagen-Kräuterlikör halbbitter	Back, Dudenhofen	4cl 5,50 €
Ramazotti-Kräuterlikör		4cl 5,50 €

Weissweine

0,25 l

2023 Riesling Haardt trocken – unser Haus-Riesling 6,80 €

Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure und Frucht!

In diesem Jahr aus der Ersten Lage Haardter Herrenletten.

Sonderfüllung vom Johannitergut, Neustadt-Mussbach

2023 Riesling trocken 6,80 €

Absoluter Parade-Riesling aus Neustadter Lagen. Frisch & mineralisch.

Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt

2022 Riesling Der Mineralische trocken 6,80 €

Aus der Ersten Lage Herrenletten. Trocken, würzig, saftig. Richtig gut!

Weegmüller, Neustadt-Haardt – Erster richtiger Jahrgang nach Umbruch

2022 Riesling Der Elegante trocken 6,80 €

Aus der Ersten Lage Bürgergarten. Harmonisch, elegant & typisch Riesling!

Weegmüller, Neustadt-Haardt – Erster richtiger Jahrgang nach Umbruch

2023 Riesling halbtrocken 6,00 €

Feine Frucht, saftiges Süße-Säure-Spiel

Schäfer, Neustadt-Mussbach & Haardt

DAS besondere Glas 0,1l 3,00 – 7,50 €

Sie sind auf der Suche nach dem besonderem Schluck? Gerne fragen.

Wir haben stets noch den ein oder anderen besonderen Wein geöffnet.

Weissweine

0,25 l

2022 Weissburgunder „Hauswein“ trocken

6,80 €

unser Haus-Burgunder aus der Top-Lage „Münzberg“

Elegante, dezente Säure & saftiger Trinkfluss mit dem gewissen Etwas!

Exklusivfüllung vom Weingut Münzberg, VDP, Landau-Godramstein

2023 Grauburgunder trocken

6,80 €

Runder, frischer Typ mit geringer Säure – sehr fein

Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen

2023 Sauvignon Blanc Diedesfeld trocken Ortswein

6,80 €

Duftiger Klassiker mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunderblüte

Stachel, Maikammer

2023 Chardonnay trocken

6,80 €

Animierend, saftig & trinkig. Dabei seriös und vielschichtig!

Margarethenhof, Forst

2023 Rivera Cuvée feinherb

Bioland

6,50 €

Muskateller, Sauvignac und Cabernet Blanc. Zarte Süsse und volle Frucht!

Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach - Bester Bio-Winzer Deutschlands

2022 Gewürztraminer fruchtsüss Ortswein

6,00 €

Exotische Würze nach Rose und Litschi mit wunderbare Süße.

Stachel, Maikammer

Roséweine

0,25 l

2023 Rosé feinherb

6,00 €

*Saftig & süffig. Gelungener Geschmack nach Erdbeere & Himbeere.
Margarethenhof, Forst*

2023 Blanc de Noir trocken Ortswein

6,50 €

*vom Spätburgunder – saftig und ausgewogen mit Spannung!
Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach - Bester Bio-Winzer Deutschlands*

2023 Rosé „Free Run“ trocken

6,80 €

*Merlot, Tempranillo & Cabernet Franc
Brombeeren und Johannisbeeren, sehr trinkig!
Oliver Zeter, Neustadt-Hardt*

Rotweine

0,25 l

2022 Spätburgunder Gimmeldingen trocken Ortswein

6,80 €

*Bester Spätburgunder mit Saft und subtil, eleganter Würze.
Aus den Ersten Lagen Biengarten und Mandelgarten.
Estelmann – Loblocher Schlössel, Neustadt-Gimmeldingen*

2022 Merlot und Cabernet Sauvignon trocken

6,80 €

*Aus ersten Lagen! Kraftvoll und würzig mit guter Spannung – sehr schön
Winzergenossenschaft Weinbiet – die Beste der Pfalz, Neustadt-Mussbach*

2021 Cuvée Noir trocken

6,80 €

*Internationale Cuvée. Kräftig & harmonisch. Kirsche & Waldbeeren. Top!
Oliver Zeter, Neustadt-Hardt*

2020 Sankt Laurent „Mandelgarten“ trocken

6,80 €

*Aus der Top-Lage in Gimmeldingen! Sehr balanciert.
Cassis, Fleisch und Waldhimbeere. Richtig gut!
Estelmann – Loblocher Schlössel, Neustadt-Gimmeldingen*

2021 Rotwein halbtrocken

6,00 €

*Cuvée mit hohem Merlot-Anteil. Samtig, weich und nicht zu trocken.
Margarethenhof, Forst*

Sie suchen nach einem netten Geschenk?

Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein, über Ihren Wunschbetrag, für den Mandelhof aus.

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.

Hier gehen wir gerne hin, Tipps vom Mandelhof

Restaurant Spinne, Neustadt-Haardt

Backblech, Neustadt-Innenstadt

Eselsburg, Neustadt-Mussbach

Weiks Vinothek, Neustadt-Mussbach

Winzerstube Mussbach, Neustadt-Mussbach

Turm Stübl, Deidesheim

Restaurant Leopold, Deidesheim

Arens Restaurant in Arens Hotel 327 m NN, Sankt Martin

Kirchstübl, Sankt Martin

Ritterhof zur Rose, Burrweiler

Starters

Two kinds of marinated olives and salted almonds 6,50 €
served with baguette

Basket of bakery bread served with butter & curd cheese 6,50 €

Bowl of mixed salads 8,50 €
with plums-dressing, raddish, tomatoes and roasted seeds

Colourful mixed summer salads
with buffel mozzarella, avocado cream and marinated zucchini

<i>starter</i>	12,50 €
<i>maincourse</i>	18,50 €

Creamy soup of chanterelles 10,50 €
with roasted chanterelles and olive oil

„Vitello Tartufo“

Cold slices of veal, served with truffle crème, chanterelles and pistacchio

<i>starter</i>	15,50 €
<i>maincourse</i>	19,50 €

Caramelized goat cheese with roasted almonds
with plums chutney and salads

<i>starter</i>	13,50 €
<i>maincourse</i>	19,50 €

Graved salmon
with tomato salad, marinated zucchini and crisp

<i>starter</i>	14,50 €
<i>maincourse</i>	19,50 €

Maincourses

Homemade gnocchi of potato	20,50 €
<i>with pepper sauce, braised tomatoes and peccorino cheese</i>	
Homemade spinach dumplings	22,50 €
<i>served with creamy chanterelles and parmesan</i>	
Grilled filet of sea bream	29,50 €
<i>with smoked pepper sauce, romanesco and Orecchiette noodles</i>	
Beef rump steak ~ medium grilled ~	32,50 €
<i>mit juniper sauce, carrots, pointed cabbage and mashed cauliflower</i>	

Typical from „Pfalz“

A pair of palation Bratwurst	19,50 €
<i>served with sauce, „Sauerkraut“and masehd potatoes</i>	
Grilled „Pfälzer Saumagen“ regional dish of pork	19,50 €
<i>served with sauce, „Sauerkraut“ and mashed potatoes</i>	
Grilled „Pfälzer Saumagen“ regional dish of pork	22,50 €
<i>served with creamy chanterelles and mashed potatoes</i>	
Twice of Bratwurst and Saumagen	19,50 €
<i>served with sauce, „Sauerkraut“ and mashed potatoes</i>	

Desserts

Marinated pineappel with lavender coconut cream and chocolate-chili sauce	11,50 €
Chocolate-almond cake <i>with two kinds of cherry</i>	11,50 €
One scoop of homemade sorbet <i>floated with Träublein secco (non-alcoholic)</i>	7,50 €
Tipsy apricot <i>apricot sorbet floated with Mirabellen schnaps</i>	7,50 €
Best hazelnut ice cream with plum liqueur & crumble	7,50 €
Hot and sweet <i>Espresso or coffee with two kinds of pralines</i>	5,70 €
5 mixed pralines <i>Pralines are manufactured by Confiserie DreiMeister</i>	8,50 €
Old but gold – one scoop of ice cream or sorbet Sorbet (without milk / cream): Apricot, Lemon, Strawberry Ice cream: Hazelnut, Vanilla, Joghurt, Pastachio	
Two kinds of cheese <i>with Pfälzer Trüffel (marinated walnut), Chutney and bread</i>	14,50 €