

Aperitife & Prickelndes

Mandel Royal 0,1 l 7,50 €
Pfälzer Mandellikör mit Sekt aufgegossen

2022 Blanc & Noir Sekt Brut Nature 0,1 l 6,90 €
Weiss- & Spätburgunder
anspruchsvoll, elegant, frisch und würzig! Andres, 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 „Herbst“ 0,24 l 9,50 €
auf Eis serviert mit „Roku 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 Siegfried Gin 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

Bunter Herbstsalat mit Walnusskrokant-Ziegenfrischkäse

Trauben-Sauce und mariniertem Kürbis

„Vitello Tartufo“

*Dünne und kalt aufgeschnittene Kalbsrücken-Scheiben
mit weisser Trüffelcrème und gehobeltem schwarzen Trüffel*

oder

Frische Linguine-Pasta

mit weissem Trüffel-Rahm und gehobeltem schwarzen Trüffel

Gebratener Saumagen mit Wirsing-Gemüse

kräftiger Sauce und Kartoffelpüree

oder

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

mit Safran-Sauce, Kürbis-Gemüse & Peccorino (Schafskäse)

Dreierlei Käse

mit fruchtigem Chutney & Mandel-Feigen-Brot

oder

Schokoladen-Mandel-Tarte

mit Zweierlei von der Kirsche

als 4-Gang-Menü

49,00 €

Herbstsalat / Vitello oder Linguine / Saumagen oder Gnocchi / Käse oder Schokotarte

als 3-Gang-Menü

39,00 €

Herbstsalat / Saumagen oder Gnocchi / Käse oder Schokotarte

Weinbegleitung in 4 Gläsern

24,00 €

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 Herbstsalat mit Walnusskrokant-Ziegenfrischkäse <i>~vom Vulkanhof ~, Trauben-Sauce und mariniertem Kürbis</i>	
<i>als Vorspeise</i>	13,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
Waldpilz-Crèmesuppe <i>mit geröstetem Lauchpulver und Olivenöl</i>	9,50 €
Karamellierter Ziegenkäse mit gerösteten Mandeln <i>Zweierlei Apfel und Salatbukett</i>	
<i>als Vorspeise</i>	13,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
„Vitello Tartufo“ <i>Dünne Scheiben vom Kalbsrücken kalt aufgeschnitten</i> <i>mit weisser Trüffelcrème und gehobeltem schwarzen Trüffel</i>	
<i>als Vorspeise</i>	15,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	21,50 €
Hausgebeizter Lachs <i>mit mariniertem Kürbis und Thymian-Crème</i>	
<i>als Vorspeise</i>	14,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €

Herbstlich und Warm

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi	21,50 €
<i>mit Safran-Sauce, Kürbis-Gemüse & Peccorino (Schafskäse)</i>	
Frische Linguine-Pasta	23,50 €
<i>mit weissem Trüffel-Rahm und gehobeltem schwarzen Trüffel</i>	
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet	29,50 €
<i>mit Safran-Sauce, Wirsing-Gemüse und Kürbispüree</i>	
Rumpsteak vom Rinderrücken	29,50 €
<i>mit Pfefferrahm-Sauce, Kürbis-Gemüse und Gnocchi</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 Wirsing-Gemüse	21,50 €
<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

Marzipan-Crème mit Nusskrokant <i>und Williams-Birne</i>	11,50 €
Schokoladen-Mandel-Tarte ~ <i>glutenfrei</i> ~ <i>mit Zweierlei von der Kirsche</i>	11,50 €
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>	5,90 €
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, Kirsche, Erdbeer Eis: Haselnuss, Joghurt, Pistazie, Vanille, Schokolade	
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 aufgebriiht 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

2023 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 II trocken Ortswein

7,50 €

Duftiger Klassiker mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunderblüte

von Winning, VDP, Deidesheim

2023 Chardonnay trocken

6,80 €

Animierend, saftig & trinkig. Dabei seriös und vielschichtig mit zartem Holz!

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt

2023 Rivera Cuvée feinherb

Bioland

6,80 €

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

Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach - Bester Bio-Winzer Deutschlands

2023 Scheurebe Vogelsprung fruchtsüss Erste Lage

6,80 €

Exotische Frucht von Maracuja und Grapefruit mit wunderbare Süße.

Bernhard Koch, Hainfeld

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-Haardt*

Rotweine

0,25 l

2021 Spätburgunder Mineral trocken

7,50 €

*Bester Pinot mit Saft und subtil, elegant, kräftiger Würze.
Aus Top-Lagen mit perfektem Holzeinsatz!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

2020 Cuvée Petz trocken

6,80 €

*Internationale Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc & Syrah.
Kräftig & harmonisch. Kirsche & Waldbeeren. Top!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

2022 Merlot und Cabernet Sauvignon trocken

6,80 €

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

2022 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 <i>served with baguette</i>	6,50 €
Basket of bakery bread served with butter & curd cheese	6,50 €
Bowl of mixed salads <i>with plums-dressing, raddish, tomatoes and roasted seeds</i>	8,50 €
Colourful mixed salads „autumn“ <i>with fresh goat cheese, covered with walnuts palation grapes and marinated pumpkin</i>	
<i>starter</i>	13,50 €
<i>maincourse</i>	19,50 €
Creamy soup of mixed mushrooms <i>with roasted leek powder and olive oil</i>	9,50 €
„Vitello Tartufo“ Cold slices of veal, served with truffle crème, chanterelles and pistacchio	
<i>starter</i>	15,50 €
<i>maincourse</i>	21,50 €
Caramelized goat cheese with roasted almons <i>with two kinds of apple and salads</i>	
<i>starter</i>	13,50 €
<i>maincourse</i>	19,50 €
Graved salmon <i>with marinated pumpkin and thyme cream</i>	
<i>starter</i>	14,50 €
<i>maincourse</i>	19,50 €

Maincourses

Homemade gnocchi of potato	21,50 €
<i>with saffron sauce, pumpkin vegetables and peccorino cheese</i>	
Fresh Linguine pasta	24,50 €
<i>served with creamy white truffle sauce and planed black truffle</i>	
Grilled filet of salmon	29,50 €
<i>with saffron sauce, savoy cabbage and mashed pumpkin</i>	
Beef rump steak ~ medium grilled ~	29,50 €
<i>mit pepper sauce, pumpkin-vegetables and gnocchi</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	21,50 €
<i>served with savoy cabbage and mashed potatoes</i>	
Twice of Bratwurst and Saumagen	19,50 €
<i>served with sauce, „Sauerkraut“ and mashed potatoes</i>	

Desserts

Marzipan-Cream with roasted nuts and williams pear	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, Cherry, Strawberry Ice cream: Hazelnut, Vanilla, Joghurt, Pastachio, Chocolate	
Three pieces of cheese <i>with chutney and almon-bread</i>	14,50 €