

## Aperitife & Prickelndes

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

**2021 Blanc & Noir Sekt Brut Nature** 0,1 l 7,50 €  
*Weiss- & Spätburgunder – 3. Platz Deutscher Sektpreis  
anspruchsvoll, elegant, frisch und würzig! Reinhardt, Ruppertsberg*

**2022 Secco trocken** 0,1 l 5,80 €  
*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 5,80 €  
*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 9,50 €  
*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 / 3,50 €	0,5 l / 6,50 €
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 / 2,90 €	0,5 l / 5,50 €
Bellaris Limonaden	0,33 l / 3,90 €	
<i>in den Sorten Limette, Orange oder Cola-Orange (Spezi)</i>		
Schwollener Cola Zero	0,25 l / 3,20 €	
Weinschorle (Riesling trocken)	0,25 l / 2,90 €	0,5 l / 5,50 €
<i>oder aber aus Riesling halbtrocken, Rosé, Rotwein trocken</i>		

## Biere

Bellheimer Lord Pils	0,33 l / 3,90 €
Bellheimer Lord Pils alkoholfrei	0,33 l / 3,90 €
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 €

## **Mandelhof-Menü**

**Zur Einstimmung vorab**

*Holzofenbrot und Parisienne mit Oliven & Salzmandeln*

**Bunter Wintersalat**

*mit Ziegenfrischkäse im Walnusskrokantmantel & mariniertem Apfel*

\*\*\*

**Kalbs-Consommé**

*mit Gemüse und Markklößchen*

*oder*

**Carpaccio von Kräutersaitlingen**

*mit Himbeervinaigrette und Parmesan*

\*\*\*

**Geschmorte Ochsenbäckchen**

*mit Sauce, Vanille-Karotten und Kartoffelgratin*

*oder*

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

*mit Granatapfelsauce, Rahmwirsing und Perlgraupen-Risotto*

\*\*\*

**Vanille-Kipferl-Cheesecake**

*mit Glühweinsauce und Butterstreusel*

*oder*

**Dreielei Käse ~von der Käseglocke~**

*mit Mandel-Feigen-Brot und Chutney*

**als 4-Gang-Menü 49,00 €**

*Wintersalat / Consommé oder Carpaccio/ Ochsenbäckchen oder Zander/  
Käse oder Cheesecake*

**als 3-Gang-Menü 42,00 €**

*Wintersalat / Ochsenbäckchen oder Zander / Käse oder Cheesecake*

**Mandelhof-Menü vegetarisch 3-Gang 42,00 € / 4-Gang-Menü 49,00 €**

**Weinbegleitung je Gang á 0,1 l - 6,00 €**

## Vorneweg

<b>Körbchen Brot von der Bäckerei Buchmüller</b>	6,80 €
<i>Holzofenbrot und Parisienne mit Dip und verfeinerter Butter</i>	
<b>Duett von eingelegten Oliven und feinen Salzmandeln</b>	6,80 €
<i>im Schälchen serviert mit Baguette</i>	
<b>Crémige Kürbis-Mandel-Suppe</b>	9,50 €
<i>mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl</i>	
<b>Kalbs-Consommé</b>	9,50 €
<i>mit Gemüse und Markklößchen</i>	
<b>Eine Schale voll Salat – knackig &amp; frisch</b>	8,50 €
<i>mit unserem Hausdressing (Pflaumenessig, Honig, Balsamico, Öl) gerösteten Kernen, Radieschen und Tomaten</i>	
<b>Carpaccio von Kräutersaitlingen</b>	12,50 €
<i>mit Himbeervinaigrette und Parmesan</i>	
<b>Bunter Wintersalat</b>	
<i>mit Ziegenfrischkäse im Walnusskrokantmantel &amp; mariniertem Apfel</i>	
<i>als Vorspeise</i>	14,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	21,50 €
<b>„Vitello Porcini“</b>	
<i>Scheiben vom Kalbsrücken kalt aufgeschnitten mit Steinpilzcremé und gehobelem schwarzen Winter-Trüffel</i>	
<i>als Vorspeise</i>	15,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	21,50 €

## Winterlich und warm

<b>Hausgemachte Kartoffel-Maronen-Gnocchi</b>	21,50 €
<i>mit Granatapfelsauce, Wirsing und gehobeltem schwarzen Winter-Trüffel</i>	
<b>Feine Linguine - Pasta</b>	18,50 €
<i>mit Kürbissauce, Vanille-Karotten und Zitronenpfeffer</i>	
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b>	26,50 €
<i>mit Granatapfelsauce, Rahmwirsing und Perlgraupen-Risotto</i>	
<b>Rumpsteak vom Rinderrücken</b>	28,50 €
<i>mit Portwein-Sauce, Wirsinggemüse und Kartoffelgratin</i>	
<b>Zarte geschmorte Ochsenbäckchen</b>	28,50 €
<i>mit Sauce, Vanille-Karotten und Kartoffelgratin</i>	

## Pfälzer Winter-Klassiker

<b>Gebratener Maronen-Saumagen</b>	21,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Rotkraut und Kartoffel-Maronen-Püree</i>	
<b>Ein Paar gebratene Wildbratwürste</b>	21,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Rotkraut und Kartoffel-Maronen-Püree</i>	
<b>Duett von Maronen-Saumagen und Wildbratwurst</b>	21,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Rotkraut und Kartoffel-Maronen-Püree</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

<b>Vanille-Kipferl-Cheesecake</b> <i>mit Glühweinsauce und Butterstreusel</i>	11,50 €
<b>Schokoladen-Mandel-Tarte</b> ~glutenfrei~ <i>mit warmen Himbeeren und Vanilleeis</i>	11,50 €
<b>Beschwipste Pfälzer Aprikose</b> Aprikosen-Sorbet mit Mirabellenbrand aufgegossen	7,50 €
<b>Bestes Haselnusseis mit Quetschelikör</b> <i>Eine Kugel mit Likör und Nusscrunch</i>	7,50 €
<b>Heiß &amp; Süß</b> <i>Ein Espresso oder ein Kaffee mit zwei Pralinen</i>	5,90 €
<b>Pralinen aus unserer Pralinschatulle</b> ~5 Stück gemischt ~ <i>Stellen Sie sich Ihre Mischung aus unseren Pralinen am Tisch zusammen Die Pralinen stammen von der Confiserie DreiMeister, welche auf handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte spezialisiert ist.</i>	8,50 €
<b>Einfach und immer gut, eine Kugel Eis / Sorbet</b> Sorbet (ohne Milch / Sahne): Aprikose, Zitrone, Kirsche, Erdbeer Eis: Haselnuss, Joghurt, Pistazie, Vanille, Schokolade	
<b>Oder doch lieber herzhaft.....</b>	
<b>Dreierlei Käse</b> <i>von der Käseglocke Neustadt mit fruchtigem Chutney und Mandel-Feigen-Brot</i>	14,50 €

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

## Wärmende Getränke

Kaffee / Espresso	Black Soul, Neustadt	3,20 €
Doppelter Espresso		4,20 €
Milchkaffee / Cappuccino		3,90 €
Tee <i>in der Tasse serviert, frisch aufgebriiht aus losem Tee</i>		3,90 €
– Schwarz, Grün, Kräuter oder Früchte		
Heisse Schokolade		3,90 €

## 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	<b>4cl</b> 5,50 €
Ramazotti-Kräuterlikör		<b>4cl</b> 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*

**2021 Riesling Forst trocken Ortswein** 7,50 €  
*Aus den Forster Top-Lagen Ungeheuer, Musenhang & Stift.  
Harmonisch, druck- & anspruchsvoll. Typisch Riesling aus Forst!  
Margarethenhof, Forst*

**2023 Riesling halbtrocken** 6,00 €  
*Feine Frucht, saftiges Süße-Säure-Spiel  
Schäfer, Neustadt-Mussbach & Haardt*

**DAS besondere Glas** 0,1l 4,00 – 8,50 €  
*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 & Chardonnay trocken**

7,50 €

*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 trocken**

*Ortswein*

7,50 €

*Duftiger Klassiker mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunderblüte*

*Weinhaus Andres, 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.  
Reinhardt, Ruppertsberg (Weinwerk)*

### **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**

8,50 €

*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  
Winzergenossenschaft 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**

**Eselsburg, Neustadt-Mussbach**  
**Weiks Vinothek, Neustadt-Mussbach**  
**Winzerstube Mussbach, Neustadt-Mussbach**

**Turm Stübl, Deidesheim**  
**Restaurant Leopold, Deidesheim**  
**Restaurant Spindler, Forst**

**Arens Restaurant in Arens Hotel 327 m NN, Sankt Martin**

**Kirchstübl, Sankt Martin**  
**Ritterhof zur Rose, Burrweiler**

## Starters

<b>Two kinds of marinated olives and salted almonds</b> <i>served with baguette</i>	6,80 €
<b>Basket of bakery bread served with butter &amp; curd cheese</b>	6,80 €
<b>Bowl of mixed salads</b> <i>with plums-dressing, raddish, tomatoes and roasted seeds</i>	8,50 €
<b>Colourful mixed salads „winter“</b> <i>with fresh goat cheese, covered with walnuts beet root and pears</i>	
	<i>starter</i> 14,50 €
	<i>maincourse</i> 19,50 €
<b>Creamy soup of pumpkin and almond</b> <i>with ginger almond brittle and pumpkin seed oil</i>	9,50 €
<b>„Vitello Tartufo“</b> Cold slices of veal, served with truffle crème and black truffle	
	<i>starter</i> 15,50 €
	<i>maincourse</i> 21,50 €
<b>Roasted pumpkin</b> <i>with Feta cheese, thyme cream and chili</i>	
	<i>starter</i> 13,50 €
	<i>maincourse</i> 19,50 €

## Maincourses

<b>Homemade gnocchi of potato</b>	21,50 €
<i>with pumpkin sauce, apple and fennel vegetables and peccorino cheese</i>	
<b>Fresh Linguine pasta</b>	23,50 €
<i>served with creamy white truffle sauce and planed black truffle</i>	
<b>Grilled filet of pike-perch</b>	26,50 €
<i>with creamy „Sauerkraut“, lemon pepper and mashed potatoes</i>	
<b>Beef rump steak ~ medium grilled ~</b>	29,50 €
<i>mit pepper sauce, pumpkin-vegetables and gnocchi</i>	

### Typical from „Pfalz“

<b>A pair of palation Bratwurst</b>	19,50 €
<i>served with sauce, creamy „Sauerkraut“and masehd potatoes</i>	
<b>Grilled wild Bratwurst</b> <i>from deer and wild boar</i>	21,50 €
<i>served with sauce, red cabbage and potato chestnut puree</i>	
<b>Grilled „Chestnut Saumagen“</b> <i>regional dish of pork</i>	21,50 €
<i>served with sauce, red cabbage and potato chestnut puree</i>	
<b>Twice of wild Bratwurst and chestnut Saumagen</b>	21,50 €
<i>served with sauce, red cabbage and potato chestnut puree</i>	

### Desserts

<b>Tarte from mandarines</b>	11,50 €
------------------------------	---------

with cinnamon mascarpone and caramelized nuts brittle

**Chocolate-almond cake** 11,50 €

*with warm cherries and vanilla ice cream*

**One scoop of homemade sorbet** 7,50 €

*floated with Träublein secco (non-alcoholic)*

**Tipsy apricot** 7,50 €

*apricot sorbet floated with Mirabellen schnaps*

**Best hazelnut ice cream with plum liqueur & crumble** 7,50 €

**Hot and sweet** 5,70 €

*Espresso or coffee with two kinds of pralines*

**5 mixed pralines** 8,50 €

*Pralines are manufactured by Confiserie DreiMeister*

**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** 14,50 €

*with chutney and almon-bread*