

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

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

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

Pfälzer Winter-Klassiker

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

Vanille-Kipferl-Cheesecake <i>mit Glühweinsauce und Butterstreusel</i>	11,50 €
Schokoladen-Mandel-Tarte ~glutenfrei~ <i>mit warmen Himbeeren und Vanilleeis</i>	11,50 €
Beschwipste Pfälzer Aprikose Aprikosen-Sorbet mit Mirabellenbrand aufgegossen	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 Die Pralinen stammen von der Confiserie DreiMeister, welche auf handwerklich 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 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	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*

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
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

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

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

Maincourses

Homemade gnocchi of potato	21,50 €
<i>with pumpkin sauce, apple and fennel vegetables and peccorino cheese</i>	
Fresh Linguine pasta	23,50 €
<i>served with creamy white truffle sauce and planed black truffle</i>	
Grilled filet of pike-perch	26,50 €
<i>with creamy „Sauerkraut“, lemon pepper and mashed potatoes</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, creamy „Sauerkraut“and masehd potatoes</i>	
Grilled wild Bratwurst <i>from deer and wild boar</i>	21,50 €
<i>served with sauce, red cabbage and potato chestnut puree</i>	
Grilled „Chestnut Saumagen“ <i>regional dish of pork</i>	21,50 €
<i>served with sauce, red cabbage and potato chestnut puree</i>	
Twice of wild Bratwurst and chestnut Saumagen	21,50 €
<i>served with sauce, red cabbage and potato chestnut puree</i>	

Desserts

Tarte from mandarines	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 almond-bread