

Pfälzer Mandelwochen

vom 1. März bis 16. April 2023

Die Mandel kam, wie der Wein, durch die Römer in die Pfalz. Ursprünglich wurde sie zur Körperpflege und als medizinisches Heilmittel eingesetzt.

Später wird sie auch in der Küche verwendet. Erste Rezepte stammen aus dem römischen Kochbuch des Apicius, der im 1. Jahrhundert nach Chr. lebte. Aus seinen Niederschriften ist ein Zucchini-Karottengemüse mit Mandeln und Aprikosen (Cucurbitas et Caroetae alexandrinisch) überliefert.

Die Mandelmilch bzw Mandelsauce (konkavelite) ist im "Bouch von guoter spise", um 1345 erwähnt.

Der Fenchel-Mandelsalat soll aus der Zeit der Hildegard von Bingen (1098 bis 1179) zurückzuführen sein. Sie beschrieb als erste Frau die Heilkräfte der Lebensmittel.

Leckerer rund um die Mandel

Orangen - Fenchelsalat
mit gerösteten Mandeln (Vegan) 8,90

Leckerer Amaretto-Gemüse
mit Zucchini Karotten, Mandeln und Aprikosen
dazu Drillinge aus der Pfanne (Vegan) 15,90

Leckerer Hühnerfrikassee in Mandelsauce
mit farbenfrohem Gemüsereis
(Hühnerfleisch aus FairMast Geflügelhaltung) 19,90

Selbstgemachtes Mandel-Parfait
mit feiner Kirschgrütze 8,50

Salatvariationen kunterbunt und richtig lecker

Gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten	5,30
Knackiger Feldsalat mit gebranntem Speck _(1,3) und Weißbrotcroûtons	9,30
Knackiger Feldsalat mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroûtons	9,30

Feines aus dem Suppentopf

Kräftige Fleischbrühe mit Wurzelgemüse und Streifen von Kräuterpfannkuchen	6,50
Cremige Topinambursuppe mit Weißbrotcroûtons (vegetarisch)	7,60
Feines Rahmsüppchen aus Rotkraut mit Apfelschaum (vegetarisch)	6,90
Zweierlei Süppchen von Topinambur- und Rotkraut (vegetarisch)	7,60

Vorweg oder Zwischendurch

Deftige Blutwurstkrusteln auf Krautsalat mit Walnüssen	9,50
Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker auf Bauernbrot mit Latwerge	10,90
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen und Cocktailtomaten	12,90

Frisch und Vital

Fitnesssteller
Frische Blatt- und Rohkostsalate
mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter 27,90

Frische Blatt- und Rohkostsalate
mit gebratener Hähnchenbrust
aus FairMast Geflügelhaltung 19,90

Feines vom Fisch

Pochierter Skrei Loin
- Filet vom Winterkabeljau-
auf Wurzelgemüse
mit Senfsauce und Schwenkkartoffeln 27,90

Jeden 3. Freitag im Monat

selbst geräucherte Forellen einfach genießen,
auch zum Mitnehmen, bitte vorbestellen

Fleischlos genießen

Unsere Spinatknödel in Tomaten-Salbei-Butter
mit gehobelem Parmesan und einem bunten Salat
von Blatt- und Rohkostsalaten 16,90

Gegrillter Schafskäse
mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln,
Knoblauch und Toastbrot 12,90

Leckeres Amaretto-Gemüse
mit Zucchini Karotten, Mandeln und Aprikosen
dazu Drillinge aus der Pfanne (Vegan) 15,90

Hauptgerichte gut und deftig

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und einem bunten Salat von Blatt- und Rohkostsalaten	16,90
Gesottene Schweinebäckchen in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes	18,90
„Herrenteller“ Ein Gericht aus meiner Lehrzeit Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Champignons, getrockneten Tomaten und Gouda überbacken dazu Kartoffelkroketten	18,90
Argentinisches Rumpsteak wahlweise mit Kräuterbutter, glacierten Zwiebeln oder unter der Knoblauchkräuterkruste dazu Pommes frites	26,90
Gegrilltes Rinderfilet auf zweierlei Saucen von Jus und Sauce béarnaise mit Prinzessbohnen und Butter-Drillinge aus der Pfanne	36,90
Gegrillte Hähnchenbrust „Madagaskar“ in grüner Pfeffersauce mit Kroketten (Hähnchenbrust aus FairMast Geflügelhaltung)	19,90
Leckeres Hühnerfrikassee in Mandelsauce mit farbenfrohem Gemüsereis (Hühnerfleisch aus FairMast Geflügelhaltung)	19,90

Lecker, deftig und selbstgemacht

Saumagen frisch aus dem Sud
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und
Bauernbrot 15,90

Deftige Leberknödel
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und
Bauernbrot 15,90

Pfälzer Duett
von Saumagen und Leberknödel
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und
Bauernbrot 15,90

Auf Wunsch extra Beilagen

Pfälzer Bratkartoffeln
mit Speck, Zwiebeln und Majoran 3,90

Pommes-frites 3,50
Kartoffelkroketten 3,50
Geleriebenstampes 3,90
Schwenkkartoffeln 3,50

Sauerkraut 3,50
Wurzelgemüse 4,00
Amarettogemüse 5,50
Prinzessbohnen 3,80
Glacierte Zwiebeln 1,70
Selbstgemachte Kräuterbutter 1,70

Extrasaucen:
Bratenjus 1,70
Rahmsauce 1,90
Pfeffersauce 2,00

Menü 1

Kräftige Fleischbrühe
mit Wurzelgemüse und
Streifen von Kräuterpfannkuchen

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes

Gemischtes Eis mit Sahne
fein ausgarniert 30,60

Menü 2

Zweierlei Süsspchen
von Topinambur- und Rotkraut

Knackiger Feldsalat
mit gebranntem Speck^(1,3) und Weißbrotcroûtons

Gegrilltes Rinderfilet
auf zweierlei Saucen von Jus und Sauce béarnaise
mit Prinzessbohnen und
Butter-Drillinge aus der Pfanne

Selbstgemachtes Mandel-Parfait
mit feiner Kirschgrütze 62,30

Pfälzer Menü

Deftige Blutwurstkrusteln^(1,4)
auf Krautsalat mit Walnüssen

Hausgemachter Saumagen frisch aus dem Sud
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und
deftigen Bratkartoffeln

Feines Vanille- und Schokoladeneis
mit Walnussstückchen und Sahne garniert 34,00

Vegetarisches Menü

Zweierlei Süppchen
von Topinambur- und Rotkraut

Bunter Salat
von Blatt- und Rohkostsalaten

Unsere Spinatknödel in Tomaten-Salbei-Butter
mit gehobeltem Parmesan

Selbstgemachte Crème brûlée 30,50

Veganes Menü

Knackiger Feldsalat
mit gerösteten Kernen und
Weißbrotcroûtons

Leckerer Amaretto-Gemüse
mit Zucchini Karotten, Mandeln und Aprikosen
dazu Butter-Drillinge aus der Pfanne

Sorbet selbstgemacht 31,20

Menü zur Mandelblüte

Orangen - Fenchelsalat
mit gerösteten Mandeln

Leckerer Hühnerfrikassee in Mandelsauce
mit farbenfrohem Gemüsereis

Selbstgemachtes Mandel-Parfait
mit feiner Kirschgrütze 35,90

Leckere Desserts

Feines Vanille- und Schokoladeneis mit Walnusstückchen und Sahne garniert	7,50
Gemischtes Eis mit 3 Kugeln Eis und Sahne	6,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,90
Selbstgemachte Crème brûlée fein ausgarniert	7,90
Leckere Grütze von roten Beeren mit Vanilleeis und Sahne	7,90
Sorbet selbstgemacht (Vegan)	8,20
Selbstgemachtes Mandel-Parfait mit feiner Kirschgrütze	8,50

Klein aber Fein – unsere Minidesserts

Affogato al caffè eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	4,30
1 Kugel Eis nach Wunsch: Vanille, Schokolade oder Erdbeere mit Sahne fein ausgarniert	3,20
Selbstgemachtes Mandel-Parfait mit feiner Kirschgrütze	4,50