

WILLKOMMEN IM WALDHOTEL FELSENTOR!

Das Team rund um Küchenchef Magnus Zimmermann begrüßt Sie herzlich in unserem Haus im Herzen des Pfälzer Waldes. Wir freuen uns auf eine angenehme Zeit mit leckerem Essen, guten Gesprächen und toller Gesellschaft!

Bevor Sie sich in unsere Karte vertiefen und entscheiden, womit wir Sie verwöhnen dürfen, wollen wir Ihnen an dieser Stelle etwas über uns und unsere Philosophie erzählen:

Mit dem Waldhotel Felsentor hat sich Magnus Zimmermann als junger Unternehmer den Traum eines eigenen Betriebes in seiner Heimat verwirklicht, wo er seine ganz eigene Vision leben kann. Seit Ausbildungstagen ist er mit ganzem Herzen und voller Leidenschaft in der Gastronomie tätig, hat schon viele Stationen in Deutschland und auch im Ausland durchlebt und dadurch sehr viel Erfahrung gesammelt, die er jetzt im eigenen Haus umsetzen möchte.

In der Küche wird ausschließlich mit natürlichen, regionalen und saisonalen Zutaten gearbeitet. Wir verzichten komplett auf Zusätze wie Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe, was natürlich auch die Nutzung jeglicher Fertigprodukte ausschließt. Von Grund auf werden sogar unsere Gewürzmischungen selbst hergestellt. Mit dem Konzept des „sous vide“-Garens (frz. unter Vakuum garen) werden unsere Speisen nährstoffschonend zubereitet, das Aroma von Gewürzen und Kräutern wird intensiviert. Diese Methode wurde bereits im 18. Jahrhundert entwickelt, fand in den 1960er erstmals in der modernen Gastronomie Anwendung und wird seitdem ständig weiterentwickelt. In der gehobenen Gastronomie ist diese Praktik kaum noch wegzudenken.

Um alle Gäste zufrieden zu stellen, bieten wir auch immer einige vegetarische und vegane Gerichte auf unserer Karte an. Die Speisekarte wird vom Küchenteam alle 6-8 Wochen überarbeitet, um auf saisonale Produkte einzugehen und Abwechslung in unser Angebot zu bringen.

Im Restaurant ergänzen wir diese kulinarische Grundüberzeugung mit unserer Leidenschaft für Wein und allen anderen flüssigen Genussmitteln. Auch hierbei liegt unser Fokus auf der Region, jedoch wollen wir Ihnen auch einige Besonderheiten aus Nachbarregionen und der Welt nicht vorenthalten und setzen deshalb mit ausgewählten Produkten in dieser Hinsicht bewusst gewisse Akzente.

Diese Passion für das Gastgewerbe, welches in unserem Haus gelebt wird, wollen wir an junge Menschen weitergeben, weshalb wir als Ausbildungsbetrieb fungieren.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Durchstöbern der Karte und eine schöne Zeit im:



APERITIF | COCKTAIL

RIESLING SEKT BRUT €5

Weingut Wilhelmshof / Siebeldingen

FELSENAPERITIF €6

Holunderblüte | Riesling-Sekt | Früchte

„GESPRITZT“ €7

Aperol oder Hugo?

APEROL LEMON SPRITZ €7

Aperol | Bitter Lemon | Ingwer | Himbeere

LILLET WILD BERRY €7

Lillet | Wildberry-Schweppes | Brombeere

GIN LILLET €8

Lillet | Salatgurke | Gin | Tonic Water | Thymian

MANCUJA €7

Lillet | Sekt | Mango | Maracuja

MOSCOW MULE ODER LONDON MULE €7

Ginger Brew | Eisgurke | Vodka oder Gin

TRIPLE ZITRUS €8

Gin Mare | Fever-Tree Tonic | Orange | Angostura Bitter | hausgemachte Zitrus-Konfitüre

ALKOHOLFREI

TRAUBEN SECCO 0,1 ltr. €4

Sekthaus Raumland / Flörsheim-Dalsheim

FRUCHTCKOKTAIL FELSENTOR €6

Fruchtsäfte | Früchte | Grenadine | Bitter Lemon

HUGO €7

Holunderblüte | Minze | Limette | Trauben-Secco

BITTERSWEET €6

Multivitaminsaft | Grenadine | Bitter Lemon

LÉ GURK €6

Apfel | Gurke | Zitrone | Holunderblüte | Eisgurke

GINGER DREAM €7

Himbeere | Brombeere | Zitrone | Ingwer | Ginger Brew

ULTRA VIOLET €7

Veilchen | Limonade | Zitronensaft | Soda | Limetten

KLASSIKER

MARTINI WEISS ODER ROT, PERNOD, RICARD, SHERRY TIO PEPE €4,5
CAMPARI MIT ORANGENSAFT ODER MINERALWASSER €5

UNSER GIN 4 cl

GORDON'S, LONDON DRY €6
TANQUERAY, LONDON DRY €7
GIN MARE, DRY (SPANIEN) €8

UNSERE TONIC'S 0,2 l

FEVER-TREE CLASSIC €4
FEVER-TREE ELDERFLOWER €4
FEVER-TREE MEDITERRANEAN €4

SEKT 0,75 LTR. FLASCHE

RIESLING SEKT - BRUT "SIEBELDINGER KÖNIGSGARTEN" €30

Pure Frucht von Pfirsich und Quitte, mineralisch-rauchig. Gehaltvoll im Mund, am Gaumen mineralisch mit feiner Säure. Animierend lecker. Sowohl die Jury der Landes-, als auch der Bundesweinprämierung vergaben für diesen Sekt Gold.

Weingut Wilhelmshof / Siebeldingen

CHARDONNAY CRÉMANT €39

Die Chardonnay-Trauben werden im Holzfass vergoren und in der Flasche für 6 Monate auf der Hefe belassen. Aus dieser Verbindung entstehen feine Stachelbeer- und Apfelkompott-Aromen mit Anklängen an Limette und Kumquat. Die Hefenoten sind zurückhaltend und erinnern ein wenig an Schokogebäck.

Weingut Maison Jülg / Seebach, Alsace

BLANC DE NOIRS - SEKT PRIVÉ B €47

Ausdrucksstarker, runder Sekt mit viel Grip und Intensität. Ein weißer Sekt aus roten Spätburgunder Trauben. Die Pinot-Trauben kommen unverletzt auf die Kelter und werden schonend abgepresst. Teilmengen des Sektgrundweines wurden im kleinen Holzfass vinifiziert. Der Sekt reifte nach der zweiten Gärung vier Jahre in der Flasche.

Weingut Wilhelmshof / Siebeldingen

CHAMPAGNE | ANDRÉ CHEMIN, SACY 0,75 LTR. FLASCHE

2007ER CHAMPAGNE - EXCELLENCE "BLANC DE BLANC" €75

Im Excellence vereinen sich Eleganz und Finesse vom Chardonnay: Aromen von weißen und getrockneten Früchten, Gebäck, rosa Grapefruit und Zitronen, mit einem Hauch von Honig und Karamell. Grandiose Frucht und ein cremiger schmelziger Abgang.

2013ER CHAMPAGNE - MILLÉSIME "2/3 PINOT NOIR 1/3 CHARDONNAY" €80

Dieser Champagner, der teilweise durch die malolaktische Gärung fermentiert wurde, welche zum außergewöhnlichen Charakter beiträgt, besteht aus doppelt so viel Pinot Noir wie Chardonnay. Er reifte über sechs Jahre im Keller. Glitzernde Goldfarben, eine schöne, lebendige und prickelnde Perlage mit einem Hauch von Akazien sorgen für Aromen von Zitrusfrüchten und Haselnüssen, sowie einem kleinen Quäntchen Schokolade.

SPÄTSOMMER...

VORSPEISE

„POMODORO MUH“

Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum | marinierte Wildkräuter | Focaccia €12

„DAS RIND UND DER WALD“

Rinderfilet Carpaccio | marinierte Wildkräuter €18
mit getrüffeltem Steinpilzen €22



„ORIENT IN DER PFALZ“

Orientalischer Couscous-Salat | marinierte Wildkräuter €12

dazu wählbar: sautierte Garnelen €18
 gebackene Avocado €18

SUPPE

„EISKALTER SPANIER“

Gazpacho | Sauerrahmeis | Gurke €9
auch vegan möglich

„K(R)ESS UND KROSS“

Kresse-Schaumsuppe | knusprige Garnele €9

„BACK TO THE 70'S“

Consommé double | Eierstich | Flädle | Markklößchen | Gemüse €9

„PFIFFIG, SCHAUMIG, LECKER“

Pfifferlinge | Safran | Kräuter €9

SALAT

„CEASAR DER KLEINE“

Original Caesar Salat als Beilage €8

„CEASAR DER GROSSE“

Original Caesar Salat als Hauptgang €22



„LEICHTE KOST“

Großer Salatteller €15

dazu wählbar: Ziegenkäse Medaillons €22
 Maispoularde "sous vide" €22



„BEILAGENSALAT“ €5

ZWISCHENGANG

„TRÜFFELDUFT“

Tagliatelle | Trüffelbutter | Grana Padano | Trüffel €13

auch als Hauptgang €20

FISCH | VEGAN | VEGETARISCH



„HÜLSENFRÜCHTE & SUPERFOOD“

Süßkartoffel | Mango | Linsen | Curry | Cocos €18

„PFIFF À LA CRÈME“

Pfifferlinge à la crème | Serviettenknödel | Wildkräuter €24



„DER PFIFFERLING IN ITALIEN“

Pfifferlinge | Tomate | Bandnudeln €24

„ROSI UND DER WOLF(SBARSCH)“

Wolfsbarsch | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln €24

HAUPTGANG

„DEUTSCHES FÄRSENRIND“ oder „SPANISCHES SCHWEIN“

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Grilltomate | Röstzwiebeln

dazu wählbar:

Färsenroastbeef €26

Färsenfilet „sous vide“ €32

Ibericorückensteak „sous vide“ €24

„DAS ROSA KNUSPER HÜFTCHEN“

Lammhüfte „sous vide“ | Ratatouille | Bärlauchkroketten €26

„DAS HUHN IN DER TOSKANA“

Maispoularde „sous vide“ | Pfifferlinge | Kirschtomate | Bandnudeln €24

„40 STUNDEN IM DORNFELDER-JUS“

Ochsenbacken | Pastinake-Sellerie | Rauch | Kartoffel-Hefe-Krapfen €24

DESSERT

„SCHOKOBEER“

Schokoküchlein | Blaubeere | Joghurt-Passionsfrucht €9



„FRUCHTIG UND ERFRISCHEND“

Dreierlei Sorbet | Beerenragout | Früchte €8

„GARTENGEKNUSPER“

Gartenfrucht | Crumble | Rosmarin | Lavendel | Vanilleeis €9

„DER KLASSIKER“

Schokoladenmousse | Beerenragout €8

BIER

PARK PILS

VOM FASS

Das Pfälzer Naturereignis: Das feingehopfte PARK Premium Pils ist ein Hochgenuss aus sonnen gereifter Braugerste und kristallklarem Brauwasser aus dem Naturpark Pfälzerwald.

0,3 ltr.	€3,5	Radler	€3,5
0,4 ltr.	€4	Radler	€4
0,5 ltr.	€4,5	Radler	€4,5

BELLHEIMER KELLERBIER

VOM FASS

Beste Brautradition aus der Pfalz und erlesene Rohstoffe machen das Bier so besonders.

0,3 ltr.	€3,6
0,5 ltr.	€4,6

VALENTINS WEISSBIER

VOM FASS

Naturtrüb, samtgolden im Glas leuchtend und unter einer kräftigen Schaumkrone, die den Namen wirklich verdient.

0,5 ltr.	€4,6
----------	------

ALKOHOLFREIES BIER

KARLSBERG PILS	0,33 ltr. Flasche	€3,5
KARLSBERG GRAPEFRUIT	0,33 ltr. Flasche	€3,7
VALENTINS WEISSBIER	0,50 ltr. Flasche	€4,5

SOFTDRINKS UND SÄFTE

SÄFTE

0,2 ltr.

Apfelsaft	€3,1
Traubensaft	€3,3
Orangensaft	€3,3
Johannisbeer-Nektar	€3,4
Kirschsft	€3,5
Maracujasaft	€3,3

SAFTSCHORLE

0,3 ltr. €3,5 0,5 ltr. €4,5

COCA-COLA, COCA COLA LIGHT, FANTA, SPRITE

0,3 ltr. €3,1 0,5 ltr. €4,1

SCHWEPPE

0,3 ltr.

Bitter Lemon oder Wild Berry €3,3

TEINACHER EISTEE

0,33 ltr.

Pfirsich oder Zitrone €3,3

TEINACHER GENUSS LIMONADE

0,33 ltr.

Johannisbeere-Holunder oder Zitrone €3,7

BUNDABERG

0,33 ltr.

Ginger Brew oder Blutorange €4,9

WASSER

TÖNISSTEINER NATURELL	0,25 ltr.	€2,9	0,75 ltr.	€5,6
TÖNISSTEINER MEDIUM	0,25 ltr.	€2,9	0,75 ltr.	€5,6
TÖNISSTEINER CLASSIC			0,75 ltr.	€5,6

WEINSCHORLE

RIESLINGSCHORLE	0,25 ltr.	€3	0,5 ltr.	€5
WEISSBURGUNDERSCHORLE	0,25 ltr.	€3	0,5 ltr.	€5
WEISSBURGUNDERSCHORLE	0,25 ltr.	€3	0,5 ltr.	€5

OFFENE WEINE

WEIß 0,25 ltr.

2021ER RIESLING, TROCKEN €5

Pfirsich, Zitrus. Herzhafte Säurestruktur.
Weingut Gies-Düppel / Birkweiler

2020ER RIESLING KAPELLE, TROCKEN €6

Markanter Riesling-Typ mit typischem Duft nach Steinobst und grünen Äpfeln, saftiger und ausgewogener Geschmack.
Weingut Bernhard Koch / Hainfeld

2020ER RIESLING 360 GRAD €7

"Riesling 360 Grad" verströmt im Glas einen Duft von reifen, gelben Früchten wie Aprikosen und Pfirsichen. Am Gaumen zeigt er ein intensives Fruchtspiel und eine schöne, füllige Struktur. Eine animierende, feinherbe Saftigkeit und Mineralik lassen diesen Weißwein lange nachklingen. Der ungewöhnliche Name "360 Grad" entspringt der Tatsache, dass die Trauben aus den Weinlagen 360° rund um Birkweiler stammen.
Weingut Gies-Düppel / Birkweiler

2020ER PORZELT'S PIWI, TROCKEN €10

Die Trauben für den Wein wachsen an Piwi-Reben, die Pilzerkrankungen widerstehen. Deshalb kann der Einsatz von Behandlungsmitteln und Maschinen minimiert werden.
Würzig, süffig und unheimlich fruchtig, ein super Sommerwein!
Weingut Porzelt / Klingenmünster

2021ER GRAUBURGUNDER CALCIT, TROCKEN €7

Ein saftiger, dichter Alleskönner.
Weingut Gies-Düppel / Birkweiler

2021ER WEISSER BURGUNDER, TROCKEN €5

Aromen von Lindenblüte, frischem Heu, Nuss und Apfel.
Weingut Gies-Düppel / Birkweiler



2021ER WEISSER BURGUNDER, TROCKEN €7

Florale Aromen und Duft nach Zitronen konstituieren das zarte Bouquet. Geschmacklich begeistern feine Mineralität, zarter Schmelz und ein filigraner Körper.
Weingut Dr. von Bassermann-Jordan / Deidesheim

2021ER CHARDONNAY, TROCKEN €5

Die typische Aromatik des Chardonnays vom Weingut Bernhard Koch nach Steinobst und die kräftige Säurestruktur machen diesen Wein zu einem fruchtigen Trinkspaß. Ein komplexer und eleganter Chardonnay aus der Pfalz.
Weingut Bernhard Koch / Hainfeld

2020ER SAUVIGNON BLANC „WILD“, TROCKEN €7

Ein animierender Duft von sonnenverwöhnten Zitronen, weißen Johannisbeeren, saftigen Mangos und reifen Aprikosen steigt elegant im Glas empor. Geschnittene Wiesenkräuter, duftige Salbeiblätter, gezupfte Veilchenblätter und ein Hauch frischer Pfefferminze runden das Geschmacksbild ab.
Weingut Frank Meyer / Gleiszellen-Gleishorbach

2021ER SAUVIGNON BLANC, TROCKEN €7

Der Sauvignon mit dem Sucht-Faktor. Verspielt und erfrischend begeistert er jung und alt.
Weingut Klein / Hainfeld

2020ER BLANC DE NOIRS, FEINHERB €6

Saftig, mit feinen Düften nach Birnen, Äpfeln und *Weinbergpfirsichen*.
Besticht durch seine feine, frische Restsüße und seinem harmonischen Geschmack.
Weingut Klein / Hainfeld

2021ER GELBER MUSKATELLER, LIEBLICH €6

Ein buntes Potpourri an gelbem Obst mit feiner Restsüße und zurückhaltender Säure.
Weingut Klein / Hainfeld

OFFENE WEINE

ROSE 0,25 ltr.

2021ER ROSÉ "360 GRAD", TROCKEN €7

360°...aus den Weinlagen rund um Birkweiler. Fruchttige Beerenaromatik, aber trocken ausgebaut. Der perfekte Sommerbegleiter aus Cabernet, Merlot und Syrah.
Weingut Gies-Düppel / Birkweiler

2020ER PORTUGIESER ROSÉ, TROCKEN €5

Der Portugieser ist als Rosé sehr spritzig und frisch. Zarte, feine Beerenaromen mit gleichzeitiger enormer Frische ergeben einen idealen Sommerwein.
Weingut Wissing / Oberotterbach

2021ER "PIWI GOES PINK" €10

Piwi-Anbau nach Bioland-Richtlinien macht unsere Bewirtschaftung noch naturnäher, denn bis zu 80 Prozent maschineller Ausbringung von Pflanzenstärkungsmitteln kann bei diesen Reben entfallen. Damit reduzieren sich auch Dieselverbrauch, Maschinenlaufzeit, Emissionen, Bodenverdichtung und andere Eingriffe ins Ökosystem. "PROTZ PIWI goes PINK" enthält 50 Prozent der neugezüchteten Piwi-Rebsorten Cabernet Carbon, Prior und Cabertin. Sehr würzig, reife Fruchtaromen, kräftiges Kirscharoma.
Weingut Porzelt / Klängenmünster

OFFENE WEINE

ROT 0,25 ltr.

2019ER MERLOT, TROCKEN €7

Die Sonne des 2019er Jahrgangs verschaffte diesem Merlot reife Noten von roter Paprika und getrockneten Waldfrüchten. Komplettiert wird der Wein durch krautige Noten, dezentem Holzeinsatz und beeindruckt mit sehr weichen und reifen Tanninen.
Weingut Bernhard Koch / Hainfeld

2020ER SPÄTBURGUNDER, TROCKEN €6

Zart floraler Duft nach roten und schwarzen Beeren mit vegetabilen Aromen sowie nussigen und erdigen Tönen. Weiche Frucht mit schokoladigen, feinen Holznoten. Weiche Tannine und wärmender Alkohol mit leichtem Nachhall von Schokolade und Vanille im Abgang.
Weingut Gies-Düppel / Birkweiler



2017ER CUVÉE "GUILLAUME", TROCKEN €7

Der Wein wächst teilweise auf elsässischem Boden und besteht aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Meunier und Dornfelder. Er leuchtet im satten Rubinrot mit dunklen Reflexen. In der Nase hat er einen Duft von dunklen Beeren, Gewürzen und Waldboden. Am Gaumen ist er saftig und frisch mit guter Länge und Struktur.
Weingut Friedrich Becker / Schweigen



2018ER "INCOGNITO", TROCKEN UND GEHEIMNISVOLL €7

VDP Ein mittelschwerer Rotwein mit wunderbaren Fruchtakzenten, nicht so schwer im Alkohol, dennoch komplex im Geschmack. Konsequenter trocken, aber mit weicher Tannin-Struktur.
Weingut Philipp Kuhn / Laumersheim

2019ER DORNFELDER, TROCKEN €5

Purpurrot leuchtet der Dornfelder im Glas. Im Bouquet gefällt dieser fruchtige, weiche Rotwein mit Duft nach süßen Kirschen und vollreifen Brombeeren.
Weingut Bernhard Koch / Hainfeld



2016ER SCHWARZRIESLING, TROCKEN €6

VDP In der Nase hat er rote Beerenaromen, zarte Anklänge von Cassis und eine feine, attraktive Kirschnote. Am Gaumen präsentiert er sich saftig, mit einer angenehmen Dichte.
Weingut Friedrich Becker / Schweigen

2018ER ST. LAURENT, TROCKEN €6

Ein samtiger und körperreicher Rotwein mit einem sehr schönen Mundgefühl. Viel Kirsche, etwas Schokolade mit einer feinen Tannin-Struktur und bis zum Ende einen eleganten Ausklang mit Saftigkeit und Länge, lassen diesen Wein voll und ganz überzeugen.
Weingut Stern / Hochstadt

2017ER „ROTER LANDADEL“ €9

Rote und schwarze Johannisbeere, dazu ein Hauch Gewürznelke und etwas feiner Schmelz von der Lagerung im Holzfass. Samtige Tannine und ein mittlerer Körper – im besten Sinn ein Wein für jeden Anlass.
Weingut Frank Meyer / Gleiszellen

FLASCHENWEINE WEIß PFALZ 0,75 ltr.

2020ER RIESLING "BUNTSANDSTEIN", TROCKEN €26

Aromen von grünem Apfel, Quitte, Aprikose, saftig und erfrischend.
Weingut Wilhelmshof / Siebeldingen

2021ER CUVÉE WEISS [NAMBΘ(R) WAN] €32

"Number One Wine" lässt jedes Glas einzigartig werden, egal ob an lauschigen Sommerabenden im Freien, mit der Familie daheim oder mit Freunden unterwegs.
Weingut Frank Meyer / Gleiszellen-Gleishorbach

2018ER WEISSER BURGUNDER „MUSCHELKALK“, TROCKEN €26

Zartes hellgelb im Glas. Im Duft reife Birnen, Honigmelone und grüne Banane, am Gaumen weich.
Ein harmonisch runder Wein.
Weingut Wilhelmshof / Siebeldingen

2020ER GRAUBURGUNDER, TROCKEN €29

Ein nussiger Grauburgunder, der Aromen von Birne, Aprikose und Pfirsich vereint.
Weingut Vera Keller / Göcklingen (*Jungwinzer des Jahres 2020 DLG*)

2019ER RIESLING „DACHSBERG“ €48

Der "Dachsberg" ist neben dem "Kastanienbusch" die zweite Birkweiler Riesling-Spitzenlage. Der Boden ist Buntsandstein und Quarz. Öffnet sich langsam mit kühlen Noten von Mirabelle, Aprikose, Orangenschale und Apfel. Explodiert förmlich am Gaumen, hat Druck und feinsten Schmelz. Lang und mineralisch ausklingend. Großer Terroir-Wein! Apfel, Zitrone, Aprikose, Pfirsich, Mirabelle, Ananas, Birne, Limette, Gänseblümchen, Schiefer und Feuerstein!
Weingut Gies-Düppel / Birkweiler



2020ER WEISSBURGUNDER ERSTE LAGE „BIRKWEILER ROSENBERG“ €49

VDP Hellgelb und mit goldenen Reflexen schimmert der Weiße Burgunder Birkenweiler Rosenberg im Glas und lässt die aparten Fruchtaromen von heimischen Früchten mit leichter Mineralität und dezenter Säure in den Vordergrund treten. Das Weiße Burgunder Aroma ist von reifen Früchten wie Birne, Apfel und Quitte geprägt, die mit Nüssen und Mandeln ein geradezu balsamisches Genuss-Spiel auf der Zunge beginnen.

Im Nachgang sorgt die angenehme Säure mit dem Schiefer des Weinbergs für mineralische Akzente.

Weingut Dr. Wehrheim / Birkweiler



2018ER WEISSBURGUNDER "MANDELBERG GG", TROCKEN €72

VDP Wenn die sonnigen Hänge der Südlichen Weinstraße zum Weingenuss einladen, präsentiert sich der Weiße Burgunder "Mandelberg Muschelkalk Großes Gewächs" als perfekter Begleiter. Der goldgelbe Tropfen mit den hellen Reflexen erweckt den Eindruck eines sonnenverwöhnten Obstkorb, in dem die Aromen von Birne, Mirabelle und Pfirsich mit einem zarten Hauch von Mandarine eine perfekte Liaison eingehen.

Weingut Dr. Wehrheim / Birkweiler

FLASCHENWEINE ROT PFALZ 0,75 ltr.

2019ER SPÄTBURGUNDER QUARZ, TROCKEN €28

Beerenduft, Würze, animierende Pinot-Frucht, unser roter Klassiker. Der Vielseitige.

Weingut Gies-Düppel / Birkweiler

2017ER SPÄTBURGUNDER "BARRIQUE", TROCKEN €38

Dieser Rotwein wird durch die Harmonie aus Frucht- und Holzaromen geprägt und unterstreicht die typisch ätherischen Noten des Spätburgunders.

Weingut Vera Keller / Göcklingen (*Jungwinzer des Jahres 2020 DLG*)

2019ER CUVÉE "GANS ROT", TROCKEN €36

Die Rotweincuvée "GANS ROT" vom Weingut Gies-Düppel ist eine wunderbar aromatische Kombination von Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Spätburgunder. Diese Mischung und die 15 monatige Reifezeit im Barrique erzeugen einen herrlich intensiven Rotwein mit saftigen Aromen von dunklen Beeren und einem samtigen Körper. Passt perfekt zu kräftigen Speisen, wie das Pfälzer Rumpsteak mit angebratenen Zwiebeln oder anderen Fleischgerichten mit gehaltvollen Saucen. Der Name "GANS ROT" liegt in Anlehnung an das Wappen des Weingutes.

Weingut Gies-Düppel / Birkweiler

2017ER CUVÉE "LUITMAR", TROCKEN €66

Der „LUITMAR“ ist einer der spannendsten, kuriosesten, aber gleichwohl erfolgreichsten, deutschen Rotweincuvéés. Zahllose Teilnahmen im Finale um den deutschen Rotweinpreis und ein 1. Platz sprechen von einer hohen, qualitativen Kontinuität. Die Cuveé hat eine für die Pfalz nicht ganz typische Zusammensetzung. Vier Rebsorten aus Frankreich, Italien, Österreich und Deutschland sind in ihr vereint.

Neben den Traditionssorten Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Saint Laurent ist zu 20 Prozent, die für Deutschland seltene, Sangiovese-Traube beteiligt. Dazu wurden Original Brunello Klone nach Deutschland importiert. Ein brillanter Roter mit beeindruckender Eleganz. Intensive Waldfrüchte-Aromen werden von dezerten Kaffee- und Schokoladennoten untermalt. Ein Hauch von Weihnachtsgewürz rundet ab, weißer Pfeffer sorgt für den tollen Aha-Effekt. Kraftvolle, aber keine grünen Tannine bringen den nötigen Biss und eine lange Lebensdauer.

Weingut Philipp Kuhn / Laumersheim

2017ER CUVÉE X, TROCKEN €98

Die "Cuvée X" ist eine klassische Bordeaux-Cuvée mit der unverkennbaren Handschrift vom Weingut Knipser. Jahr für Jahr zählt dieser Wein zu den besten Rotweinen Deutschlands. Ein betörender, vielschichtiger Duft entsteigt dem Glas, mit Aromen von Johannisbeeren, Brombeeren und Pflaumen, gepaart mit würzigen Noten. Eindrücke von edlem Pfeifentabak, gerösteten Kaffeebohnen und getrockneten Lorbeerblätter im Hintergrund. Das Tannin ist spürbar, aber gut integriert und lässt ein sehr gutes Reifepotential erahnen. Zupackende, kraftvolle Bordeaux-Cuvée ohne Kompromisse!

Weingut Knipser / Laumersheim

DIGESTIF

KLASSIKER

2 CL

LANDAUER WILLI €4

MALTESER AQUAVIT €4

JÄGERMEISTER MIT EIS €3

PFÄLZER WEINBRAND WEINGUT ZIEGLER €5

4 CL

RAMAZZOTTI MIT EIS UND ZITRONE €5

AVERNA MIT EIS UND ZITRONE €5

FERNET MIT EIS €5

BAILEYS MIT EIS €5

AMARETTO DISARONNO ORIGINALE €4

COINTREAU AUF EIS €5

GRAND MARNIER AUF EIS €5

MICHAEL SCHEIBEL / SCHWARZWALD

2 CL

LINIE LUUY PREMIUM APERITIF

LUUY auf Eis €4

LINIE SCHATZKAMMER

Glücks-Kirschen JAHRHUNDERT EDITION €6

LINIE ALTE ZEIT

Prune-Brandy €8

Cherry-Brandy

Orange-Brandy

Apricot-Brandy

Nancy Mirabelle €9

Edel-Williams

Zibärtele-Brand

Steinfrucht-Juwel €12

Wild Himbeer

LINIE FUTURE OF TASTE

GINIE mystic Touch €6

It's woodka €10

LINIE PREMIUM PLUS

Moor-Birne €5

Altes Pflümle €5

Mirabelline €6

Ingwer-Royal €6

LINIE EDLES FASS 350

Nussler €6

LINIE KOSTBARKEITEN

Glashaus Williams €8

LINIE EMILL WHISKY

EMILL Engelswerk €10

EMILL Stockwerk €11

EMILL Kraftwerk €12

WHISKY 2CL

GLENMORANGIE 10 JAHRE €6

Weich und cremig schmiegt sich der Glenmorangie 10 Jahre an den Gaumen. Ein wirklich ausgesprochen milder Malt. Die Aromen sind dazu passend sehr angenehm angelegt: Vanille, Blütenhonig und Zuckerwatte. Von den fruchtigen Noten finden reifen Birnen den Weg in den Mund. Ein leichtes Prickeln vor dem Abgang erinnert entfernt an Weißwein, dann verabschiedet sich der Glenmorangie mit einer Spur Eichenholz.

ARDBEG 10 JAHRE €7

Das Paradebeispiel für einen Single Malt Whisky von der schottischen Insel Islay!

Die Standard-Abfüllung aus dem Hause Ardbeg, abgefüllt mit einem Alter von 10 Jahren strotzt nur so vor Rauch- und Torfaromen, dazu kommen Noten von feuchtem Leder, medizinischen Aromen, Jod, die Salzlucht des Meeres und noch einmal Torf und Rauch!

OBAN 14 JAHRE €8

Oban ist ein vollmundiger, körperreicher, geradezu öliger Single Malt. Er stammt aus den Highlands, zeigt geschmacklich aber auch die Nähe zu den Isles: Zur üppigen Textur kommen im Finale eine feine Salzigkeit und eine dichte Frucht, lässt jedoch auch kräftige Raucharomen durchblicken. Balsamische Noten wie Bienenwachs und Mandel- und Nussaromen runden ihn ab. Ein Whisky der alten Schule, hat viel zu bieten, ist ausdrucksstark und kraftvoll am Gaumen.

BIO TEE „JUST - T“ Kännchen mit Dreiecksbeutel €3,70

MAROKKANISCHE MINZE	Kräutertee mit unvergleichlichen Aromen von frischer Krauseminze
CHINA GREEN JEWEL-	Grüner Tee / Purer Genuss / aus Yunnan
FRUIT WAVE	Grüntee aus biologischem Anbau mit Passionsfrucht und Papaya
CAPTAIN EARL GREY	Schwarztee mit natürlichem Geschmack der Bergamotte und Zitrusfrucht
NORDIC BLUEBERRY	Früchtetee aus Waldbeeren mit leckerem Früchtearoma
DARLING PEACH	Der Weiße Tee verführt mit fruchtiger Note von Pfirsichen und Aprikosen
CHEEK TO CHEEK VANILLE	Rooibos mit Vanille

KAFFEERÖSTEREI SEEBERGER

Die Basis für perfekt zubereitete Kaffeespezialitäten liefert Seeberger mit einem breiten Sortiment edler Kaffeebohnen aus den begehrten Hochlandernten der besten Anbaugebiete der Welt.

ESPRESSO	€2,80
ESPRESSO MACCHIATO	€2,90
DOPPELTER ESPRESSO	€4,50
CAPPUCCINO	€3,70
LATTE MACCHIATO	€4,30
MILCHKAFFEE	€3,80
KAFFEE	€2,90

*KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND; DENN DER EINDRUCK,
DEN ER ZURÜCKLÄSST, IST BLEIBEND.*

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE