



Empfohlen von unserem

Küchenchef Thomas Siegle:

Hambel's Saumagen-Rondell für 2 Personen

Variation unserer verschiedenen Saumagenspezialitäten

Saumagen mit Maronen auf Rotkohl

Saumagen mit Chili und Schafskäse auf provenzalischem Gemüse

Saumagen, klassisch auf Sauerkraut

Saumagenmaultasche auf Rahmsauerkraut

dazu Kartoffelstampf und Kartoffelkrapfen

präsentiert auf einem drehbaren Holzbrett.

29,90 €

Bei diesem Gericht sind keine Umbestellungen möglich.

Für jeden zusätzlichen Teller berechnen wir

4,90 €

Vorspeisen & Suppen

€

Mit Cassis glasierte, gebratene Gänseleber auf einem Herbstsalat mit Kirschtomaten, Radieschen und geröstetem Sesam	9,80
Carpaccio vom Saumagen in Estragondressing, kleinem Salat und knusprigem Rösti	9,20
Pulposalat mit Limonenöl mariniert, dazu Staudensellerie, Kirschtomaten und Gemüsestreifen	11,90
Hambels kleine „Pfälzer Naschereien“ (lassen sie sich überraschen)	9,90
Rinderkraftbrühe mit Grießklöschen und Kräuterflädle	6,00
Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kernöl und Knuspergarnele	6,50

Hambels Klassiker aus dem Wurstkessel

€

Ein Paar frische Bratwürste in Butter gebraten mit Rieslingkraut und Brot (wie es Senior Hambel gerne mag)	10,50
Pfalz Cuvee Bratwurst, Saumagen und Leberknödel mit Rieslingkraut und Bratkartoffeln	12,90
Leberknödel mit Speck und Zwiebeln geschmelzt auf Rieslingkraut mit Bratensoße und Schnittlauch-Stampfkartoffeln	10,50
Portion Saumagen auf Rieslingkraut mit Bratensoße und Bratkartoffeln	10,50
Pfälzer Fleischknepp mit Meerrettichsoße, kleinem gemischtem Salat und Schnittlauch-Stampfkartoffeln	11,50
Kleiner ganzer Saumagen, klassisch auf Rieslingkraut serviert, mit Bratkartoffeln	10,90
Dosenbratwurst paniert, mit Spiegelei, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat	11,50

Klaus Hambels Lieblingsgerichte €

Saumagen mit Kalbfleisch und Trüffel
auf Wirsinggemüse mit Kartoffelkrapfen 15,90

Cordon-Bleu mit Saumagen und Käse gefüllt, in der Butterpfanne
gebraten, dazu Pommes-frites und kleiner gemischter Salat 17,90

Saumagen mit Maronen gefüllt auf Apfelrotkohl, glasierten
Maronen und Kartoffelkrapfen 15,50

Schwaben trifft Pfalz €

Thomas Siegles Kreativität kombiniert mit Hambels Spezialitäten

Bunter Blattsalat in Kräuterdressing mit Crispy-Saumagen,
Schweizer-Kräutersauce und Kirschtomaten 9,90

Maultaschen mit Saumagen gefüllt, in Butter goldbraun gebraten,
auf Rahmkraut mit Speck und Zwiebeln geschmelzt 12,90

Canneloni mit Saumagen gefüllt, auf Rahmkraut, mit
Creme-fraiche und Käse gratiniert 13,50

Fisch €

Gebratener Steinbutt auf Perlgraupenrisotto mit eingelegtem
Kürbis und weißer Buttersauce 22,90

Fleisch €

Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln
und kleiner gemischter Salat 22,90

Winzersteak mit Knoblauchdip, Pommes-frites und
kleiner gemischter Salat 13,90

Umbestellungen berücksichtigen wir gerne gegen Aufpreis von 1,-€
Auflistungen der Allergene und Zusatzstoffe finden sie auf einer gesonderten Speisekarte,
welche ihnen unser Servicemitarbeiter gerne zur Verfügung stellt.

Vegetarisch €

Ravioli mit Grillgemüse gefüllt mit gebratener Zucchini,
Mascarponesoße, Rucola-Salat und Parmesan 12,90

Spaghetti mit Rahmspinat und pochiertem Ei 11,90

Dessert €

Gemischtes Eis von Mövenpick 4,80

Unser Espresso mit süßer Überraschung 5,50

Süßer Saumagen mit kleinem Fruchtagout
(Vanilleparfait mit Zitronat und Orangeat im Marzipanmantel) 9,20

Marillenknödel mit Biskuitbrösel geschmelzt
mit Zwetschgen-Ragout und Vanilleeis 8,50

Kaffee Spezialität von Nespresso €

Tasse Kaffee 9 2,40
Forte 4, oder Koffeinfrei 2

Milchkaffee 9 2,60
Forte 4 oder Koffeinfrei 2

Espresso 9 2,20
Leggero 6, Ristretto Origin India 10, Vanilla 7 oder Koffeinfrei 7

Doppelter Espresso 9 3,60
Leggero 6, Ristretto Origin India 10 oder Koffeinfrei 7

Cappuccino 9 2,60
Leggero 6 Koffeinfrei 7

Latte Macchiato 9 2,80
Leggero 6 Koffeinfrei 7

Aroma Intensität vom Kaffee und Espresso 1 schwach 10 stark

Auswahl von verschiedenen Teesorten 2,10

Aperitif

€

Cremant Sekt, Brut	0,1 l	4,20
Weißburgunder Sekt, extra trocken Schloss Wachenheim	0,1 l	4,20
Riesling Sekt Brut	0,1 l	4,40
Weingut Jürgen Zimmermann		
Aperol Spritz ^{1, 10}	0,25l	5,50
Hugo	0,25l	5,50
San Bitter Soda oder Orange ¹	0,25l	4,20
Campari Soda oder Orange ¹	4cl	4,20
Sandemann Sherry dry	5cl	4,30
Portwein	5cl	4,30
Martini Bianco	5cl	4,60

Alkoholfreie Getränke

€

Coca Cola, Coca Cola light und Fanta ^{1,3,9,11}	0,2l	2,00
Neu's Saft: Apfel, Trauben weiß und Orangen	0,3l	2,60
Neu's Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle weiß, Orangensaftschorle	0,3l / 0,4l	2,40 / 3,10
Johannisbeere Direktsaft VIO Schorle	0,3l	2,80
Rhabarber Direktsaft VIO Schorle	0,3l	2,80
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10}	0,2l	2,20
Schweppes Ginger Ale ^{1,10}	0,2l	2,20
Bad Camberger Taunusquelle medium oder still	0,25l	2,40
medium oder still	0,75l	4,40
medium	0,5l	3,00

1. mit Farbstoff (en) 2. mit Konservierungsstoff (en) 3) mit Antioxidationsmittel,
9. koffeinhaltig 10) chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel

Pils & Weißbier

€

Warsteiner Pils	0,33l	3,20
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,33l	3,20
Rheingönheimer Weißbier aus der Region	0,5l	3,80
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	3,80

Riesling und Weissherbst Schorle

1/4	2,40
1/2	4,40

Weißweine

	€	€	€
aus Wachenheim	1/8	1/4	Fl.
2020er Gutsriesling trocken Weingut Dr. Bürklin Wolf	2,90	5,60	15,80
2019er Riesling Fuchsmantel trocken Wachtenburg Winzer eG	2,20	4,20	15,80
2020er Riesling halbtrocken Weingut Jürgen Zimmermann	2,20	4,20	15,80
2019er Chardonnay trocken Wachenheimer Gerümpel Weingut Manz	2,20	4,20	11,60
2020er Grauburgunder trocken Weingut Villa Wolf	3,00	5,80	16,40
2020er Weißburgunder trocken Weingut Jürgen Zimmermann	2,90	5,50	15,50
2020er Dr. Bürklin Wolf blanc trocken Sauvignon blanc, Riesling, Scheurebe Weingut Dr. Bürklin Wolf	2,70	5,20	14,60
2018er Rieslaner Spätlese Weingut Jürgen Zimmermann	3,20	6,20	17,70

Weissherbst & Rotweine

aus Wachenheim

€

1/8

€

1/4

€

Fl.

2020er Spätburgunder

2,20

4,20

15,80

Rosè halbtrocken

Wachtenburg Winzer eG

2020er Spätburgunder

2,90

5,50

15,50

Rosè trocken

Weingut Villa Wolf

2018er Dr. Bürklin Wolf rouge

2,70

5,20

14,60

Dornfelder, Spätburgunder, Merlot und Sangiovese

Weingut Dr. Bürklin Wolf

2020er Spätburgunder trocken

3,00

5,80

16,40

Weingut Villa Wolf

2018er St. Laurent trocken

2,20

4,20

11,60

Wachtenburg Winzer eG

2018er Dornfelder lieblich

2,00

3,80

10,40

Weingut Manz

Flaschenweine

€

aus Wachenheim

2018er Riesling trocken

19,00

Wachenheimer Fuchsmantel

Weingut Jürgen Zimmermann

2020er Riesling trocken

23,90

Pechstein

Weingut Villa Wolf

<u>Digestif</u>		€
Ramazotti	4cl	3,90
<u>Von der Brennerei Räch in Wachenheim:</u>		
Williams Christ Birnenbrand	2cl	3,80
Himbeergeist	2cl	3,80
Tresterbrand (Marc vom Spätburgunder) aus dem Eichenfass	2cl	3,80
<u>Aus Walter Hambels eigenem Weinberg:</u>		
Riesling Traubenbrand	2cl	2,80
<u>Räumt den Sau - Magen auf:</u>		
Der flüssige Saumagen ein fein-herber Kräuterlikör	2cl	2,80