



Empfohlen von unserem

Küchenchef Thomas Siegle

Hambels Saumagen-Rondell für 2 Personen

Variation unserer verschiedenen Saumagenspezialitäten

Saumagen mit Pfifferlingen und Speck auf Rahmwirsing

Saumagen mit Chili und Schafskäse auf provenzalischem Gemüse

Saumagen, klassisch auf Sauerkraut

Saumagenmaultasche auf Rahmsauerkraut

dazu Kartoffelstampf und Kartoffelkrapfen

präsentiert auf einem drehbaren Holzbrett.

39,00 €

Bei diesem Gericht sind keine Umbestellungen möglich.

Für jeden zusätzlichen Teller berechnen wir

4,90 €

Vorspeisen & Suppen

€

Marinierter Hähnchenspieß mit pikantem Erdnuss-Dip und
Blattsalat mit Kirschtomaten 13,90

Carpaccio vom Saumagen in Estragondressing mit Salat
und knusprigem Rösti 11,90

Blutwurstschnittel auf Apfel-Meerrettichgemüse
mit Preiselbeeren 12,50

Hambels kleine „Pfälzer Naschereien“
(lassen Sie sich überraschen) 11,50

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 7,50

Rahmsuppe von frischen Champignons mit Schinkenkräpfen 7,90

Hambels Klassiker aus dem Wurstkessel

€

Ein Paar frische Bratwürste in Butter gebraten mit Rieslingkraut
und Brot (wie es Senior Hambel gerne mochte) 13,50

Pfalz Cuvée
Bratwurst, Saumagen und Leberknödel mit Rieslingkraut
und Bratkartoffeln 16,90

Leberknödel mit Speck und Zwiebeln geschmelzt auf Rieslingkraut
mit Bratensoße und Schnittlauch-Stampfkartoffeln 13,90

Portion Saumagen auf Rieslingkraut mit Bratensoße und
Bratkartoffeln 14,90

Pfälzer Fleschknepp mit Meerrettichsoße, kleinem gemischtem Salat
und Schnittlauch-Stampfkartoffeln 14,50

Kleiner ganzer Saumagen, klassisch auf Rieslingkraut serviert
mit Bratkartoffeln 14,50

Dosenbratwurst paniert, mit Spiegelei, Bratkartoffeln und
kleinem gemischtem Salat 15,90

Klaus Hambels Lieblingsgerichte

€

Saumagen mit Kalbfleisch und Trüffel mit Soße
auf Wirsinggemüse mit Kartoffelkrapfen 19,90

Cordon-Bleu mit Saumagen und Käse gefüllt, in der Butterpfanne
gebraten, dazu Pommes frites und kleiner gemischter Salat 21,90

Saumagen mit Chili und Schafskäse gefüllt auf provenzalischem
Gemüseragout, Soße und Kartoffelkrapfen 17,90

Schwaben trifft Pfalz

€

Thomas Siegles Kreativität kombiniert mit Hambels Spezialitäten

Bunter Blattsalat in Kräuterdressing mit Crispy-Saumagen,
Schweizer-Kräutersoße und Kirschtomaten 13,40

Maultaschen mit Saumagen gefüllt, in Butter goldbraun gebraten,
mit Soße auf Rahmkraut mit Speck und Zwiebeln geschmelzt 15,90

Cannelloni mit Saumagen gefüllt, auf Rahmkraut, mit
Crème fraîche und Käse gratiniert 17,90

Fisch

€

Medaillons vom Kabeljau mit gebratener Blutwurst,
Senfkörnersoße, Erbsenpüree und Kartoffelgnocchi 27,90

Fleisch

€

Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln,
Soße und ein kleiner gemischter Salat 28,90

Winzersteak mit Zwiebeln, Knoblauchdip, Pommes frites und ein
kleiner gemischter Salat 16,90

Umbestellungen berücksichtigen wir gerne gegen Aufpreis von 1 €
Auflistungen der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf einer gesonderten Speisekarte,
welche Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne zur Verfügung stellen.

Vegetarisch

€

Ravioli mit Tomate und Mozzarella gefüllt in Tomatensugo
mit gebratenen Zucchini-scheiben 15,90

Spinatknödel mit Pilzragout, geriebenem Parmesan
und Blattsalat 16,50

Dessert

€

Gemischtes Eis von Mövenpick 6,90

Unser Espresso mit süßer Überraschung 6,90

Hausgemachter „Süßer Saumagen“ mit kleinem Fruchtragout
(Vanilleparfait mit Zitronat und Orangeat im Marzipanmantel) 9,90

Parfait von Haselnuss-Krokant mit Beerenragout 9,90

Kaffee Spezialität von Nespresso

€

Tasse Kaffee 9 2,90
Forte 4, oder Koffeinfrei 2

Milchkaffee 9 3,90
Forte 4 oder Koffeinfrei 2

Espresso 9 2,50
Leggero 6, Ristretto 10, Vanilla 7 oder Koffeinfrei 7

Doppelter Espresso 9 4,40
Leggero 6, Ristretto Origin India 10 oder Koffeinfrei 7

Cappuccino 9 3,80
Leggero 6 Koffeinfrei 7

Latte Macchiato 9 4,70
Leggero 6 Koffeinfrei 7

Aroma Intensität vom Kaffee und Espresso 1 schwach 10 stark

Auswahl von verschiedenen Teesorten 2,80

Aperitif

€

Cremant Sekt, Brut	0,1l	5,50
Weißburgunder Sekt, extra trocken Schloss Wachenheim	0,1l	5,50
Riesling Sekt Brut	0,1l	5,90
Weingut Jürgen Zimmermann		
Aperol Spritz ^{1, 10}	0,25l	7,50
Hugo	0,25l	7,50
San Bitter Soda oder Orange ¹	0,25l	4,90
Campari Soda oder Orange ¹	4cl	5,50
Portwein	5cl	4,90
Martini Bianco	5cl	4,90

Alkoholfreie Getränke

€

Coca Cola, Coca Cola zero und Fanta ^{1,3,9,11}	0,2l	2,70
Neu's Saft: Apfel, Trauben weiß und Orangen	0,3l	3,80
Neu's Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle weiß, Orangensaftschorle	0,3l / 0,4l	3,60 / 4,60
Johannisbeere Direktsaft VIO Schorle	0,3l	3,60
Rhabarber Direktsaft VIO Schorle	0,3l	3,60
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10}	0,2l	2,90
Schweppes Ginger Ale ^{1,10}	0,2l	2,90
Bad Camberger Taunusquelle medium oder still	0,25l	2,90
medium	0,5l	4,90
medium oder still	0,75l	6,40

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

Pils & Weißbier

€

Warsteiner Pils	0,33l	3,80
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,33l	3,80
Rheingönheimer Weizen aus der Region	0,5l	4,60
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5l	4,60

Riesling und Weissherbst Schorle

1/4	2,80
1/2	5,00

Weißweine

	€	€	€
aus Wachenheim	1/8	1/4	Fl.
2024er Gutsriesling trocken Weingut Dr. Bürklin Wolf	3,40	6,50	18,90
2024er Riesling Fuchsmantel trocken Wachtenburg Winzer eG	2,40	4,50	17,20
2023er Riesling halbtrocken Weingut Jürgen Zimmermann	2,60	4,90	18,90
2024er Chardonnay trocken Weingut Manz	2,60	4,80	13,50
2024er Grauburgunder trocken Weingut Villa Wolf	3,40	6,40	18,50
2023er Weißburgunder trocken Weingut Jürgen Zimmermann	3,70	7,10	20,50
2024er Dr. Bürklin Wolf blanc trocken Sauvignon blanc, Riesling, Scheurebe Weingut Dr. Bürklin Wolf	3,10	5,80	16,80
2021er Riesling Spätlese lieblich Weingut Jürgen Zimmermann	4,40	8,50	24,90

Weissherbst & Rotweine

aus Wachenheim

€

1/8

€

1/4

€

Fl.

2024er Spätburgunder

2,30

4,40

16,80

Rosé halbtrocken

Wachtenburg Winzer eG

2024er Spätburgunder

3,10

5,80

16,80

Rosé trocken

Weingut Villa Wolf

2022er Phaia – „Die Drecksau“

4,20

8,10

23,90

Cabernet Sauvignon, Merlot, Dunkelfelder, Cabernet Dorsa

Weingut Villa Wolf

2023er Spätburgunder trocken

3,40

6,40

18,50

Weingut Villa Wolf

2024er St. Laurent trocken

2,30

4,40

16,90

Wachtenburg Winzer eG

2021er Dornfelder lieblich

2,20

4,10

11,50

Weingut Manz

Flaschenweine

€

aus Wachenheim

2022er Riesling trocken

28,00

Wachenheimer Fuchsmantel

Weingut Jürgen Zimmermann

2020er Riesling trocken

32,90

Ruppertsberger Hoheburg

Weingut Villa Wolf

Digestif

€

Ramazotti	4cl	4,20
-----------	-----	------

Von der Brennerei Mesel in Bad Dürkheim:

Williams Christ Birnenbrand	2cl	4,20
-----------------------------	-----	------

Himbeergeist	2cl	4,20
--------------	-----	------

Mirabellenbrand	2cl	4,20
-----------------	-----	------

Chardonnay Tresterbrand	2cl	4,20
-------------------------	-----	------

Räumt den Sau - Magen auf:

Der flüssige Saumagen ein fein-herber Kräuterlikör	2cl	4,20
--	-----	------

Unsere Küchenzeiten:

DI+MI: 11:30 - 14:30 Uhr

DO+FR+SA: 11:30 - 14:30 Uhr; 17:30 - 21:00 Uhr

