



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
Blutwurstschnitzel 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 Schinkenkrapfen	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 gemischten Salat und Schnittlauch-Stampfkartoffeln	14,50
Kleiner ganzer Saumagen, klassisch auf Rieslingkraut serviert mit Bratkartoffeln	14,50
Dosenbratwurst paniert, mit Spiegelei, Bratkartoffeln und kleinem gemischem 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 Siegels 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 Kartoffelnocchi	27,90
--	-------

Fleisch €

Rumpsteak mit Zwiebeln <u>oder</u> 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 Zucchinischeiben 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

<u>Aperitif</u>		€
Cremant Sekt, Brut	0,1l	5,50
Weißenburgunder Sekt, extra trocken Schloss Wachenheim	0,1l	5,50
Riesling Sekt Brut Weingut Jürgen Zimmermann	0,1l	5,90
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

<u>Alkoholfreie Getränke</u>		€
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	€	€	€
	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	€	€	€
	1/8	1/4	Fl.
2024er Spätburgunder Rosé halbtrocken Wachtenburg Winzer eG	2,30	4,40	16,80
2024er Spätburgunder Rosé trocken Weingut Villa Wolf	3,10	5,80	16,80
2022er Phaia - „Die Drecksau“ Cabernet Sauvignon, Merlot, Dunkelfelder, Cabernet Dorsa Weingut Villa Wolf	4,20	8,10	23,90
2023er Spätburgunder trocken Weingut Villa Wolf	3,40	6,40	18,50
2024er St. Laurent trocken Wachtenburg Winzer eG	2,30	4,40	16,90
2021er Dornfelder lieblich Weingut Manz	2,20	4,10	11,50

Flaschenweine	€
	aus Wachenheim
2022er Riesling trocken Wachenheimer Fuchsmantel Weingut Jürgen Zimmermann	28,00
2020er Riesling trocken Ruppertsberger Hoheburg Weingut Villa Wolf	32,90

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

