



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 €

Spargelsalat vom Pfälzer Stangenspargel mit gekochtem Ei, Radieschen, Schnittlauch und Schinkenröllchen mit Bärlauchcreme gefüllt 13,90

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

Italienischer Salat mit Balsamicodressing, Oliven, Thunfisch, Mozzarella, Kirschtomaten und gekochtem Ei 11,90

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

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Bärlauchmaultaschen 7,80

Rahmsuppe vom Pfälzer Stangenspargel mit Spargelstücken 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 Fleischknepp 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 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Spargelgemüse
Kartoffelgnocchi und Mascarponesoße 26,90

Fleisch €

Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln,
Soße und ein kleiner gemischter Salat 29,90

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.

<u>Vegetarisch</u>	€
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt auf Spargelgemüse	16,50
Bärlauch-Crêpes mit Spargelgemüse und Gemüsestreifen gefüllt	16,90
<u>Dessert</u>	€
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
Vanille-Parfait mit marinierten Erdbeeren mit Holundersirup und Minze	9,90
<u>Kaffee Spezialität von Nespresso</u>	€
Tasse Kaffee 9 Forte 4, oder Koffeinfrei 2	2,90
Milchkaffee 9 Forte 4 oder Koffeinfrei 2	3,90
Espresso 9 Leggero 6, Ristretto 10, Vanilla 7 oder Koffeinfrei 7	2,50
Doppelter Espresso 9 Leggero 6, Ristretto Origin India 10 oder Koffeinfrei 7	4,40
Cappuccino 9 Leggero 6 Koffeinfrei 7	3,80
Latte Macchiato 9 Leggero 6 Koffeinfrei 7	4,70
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
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
<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

€

€

€

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
--	------	------	-------

<u>Weissherbst & Rotweine</u>	€	€	€
aus Wachenheim	1/8	1/4	Fl.
2024er Spätburgunder Rosé halbtrocken Wachtenburg Winzer eG	2,30	4,40	16,80
2025er 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
2025er St. Laurent trocken Wachtenburg Winzer eG	2,30	4,40	16,90
2022er „Dornröschen“ lieblich Weingut Manz	2,20	4,10	11,50

<u>Flaschenweine</u>	€
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

