Herbst-Aperitifs

spritzig • erfrischend • auf Wunsch alkoholfrei

Unsere herbstlichen Begleiter für genussvolle Tage.



San Bitter Orange

0,25 l · 7,90 €

nur alkoholfrei



Hugo

0,25 l · 7,90 €

auch alkoholfrei



Aperol-Spritz

0,25 l · 7,90 €

auch alkoholfrei

Empfohlen von unserem

Küchenchef Thomas Siegle

Hambels Saumagen-Rondell für 2 Personen

Variation unserer verschiedenen Saumagenspezialitäten

Saumagen mit Maronen auf Rotkraut
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

	€
Hambels kleine „Pfälzer Naschereien“ (lassen Sie sich überraschen)	11,90
Carpaccio vom Saumagen in Estragondressing mit Salat und knusprigem Rösti	13,50
Bunter Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, eingelegten Birnenspalten und Feigensenf	12,90
Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet mit Kapern, Sardelle Schalotten, Oliven und Eigelb, dazu getoastetes Brioche	19,90
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	7,50
Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kokosmilch und „knusper Garnele“	8,50

Hambels Klassiker aus dem Wurstkessel

	€
Ein Paar frische Bratwürste in Butter gebraten mit Rieslingkraut und Brot (wie es Senior Hambel gerne mochte)	14,50
Pfalz Cuvée Bratwurst, Saumagen und Leberknödel mit Rieslingkraut und Bratkartoffeln	17,90
Leberknödel mit Speck und Zwiebeln geschmelzt auf Rieslingkraut mit Bratensoße und Schnittlauch-Stampfkartoffeln	14,90
Portion Saumagen auf Rieslingkraut mit Bratensoße und Bratkartoffeln	15,90
Pfälzer Fleschknepp mit Meerrettichsoße, kleinem gemischten Salat und Schnittlauch-Stampfkartoffeln	15,90
Kleiner ganzer Saumagen, klassisch auf Rieslingkraut serviert mit Bratkartoffeln	15,50
Dosenbratwurst paniert, mit Spiegelei, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat	16,90

Klaus Hambels Lieblingsgerichte

	€
Saumagen mit Kalbfleisch und Trüffel mit Soße auf Wirsinggemüse mit Kartoffelkrapfen	20,50
Cordon-Bleu mit Saumagen und Käse gefüllt, in der Butterpfanne gebraten, dazu Pommes frites und kleiner gemischter Salat	22,90
Saumagen mit Maronen auf Apfelrotkraut mit Kartoffelkrapfen	18,90

Schwaben trifft Pfalz

Thomas Siegles Kreativität kombiniert mit Hambels Spezialitäten

	€
Bunter Blattsalat in Kräuterdressing mit Crispy-Saumagen, Schweizer-Kräutersoße und Kirschtomaten	13,90
Maultaschen mit Saumagen gefüllt, in Butter goldbraun gebraten, mit Soße auf Rahmkraut mit Speck und Zwiebeln geschmelzt	16,50
Cannelloni mit Saumagen gefüllt, auf Rahmkraut, mit Crème fraîche und Käse gratiniert	17,90

Fisch

	€
Filet von der Dorade auf Linsengemüse und Schupfnudeln mit altem Balsamico und kross gebratenem Speck	25,90

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	17,50

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

	€
Gemüse-Frittata mit Schnittlauch-Quark	16,50
Kürbis-Ravioli mit gebratenen Hokkaido-Spalten und Mascarponesoße	15,90

Dessert

	€
Hausgemachter „Süßer Saumagen“ mit kleinem Fruchtragout (Vanilleparfait mit Zitronat und Orangeat im Marzipanmantel)	9,90
Marillenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	9,90
Gemischtes Eis von Mövenpick	6,90
Unser Espresso mit süßer Überraschung	6,90

Kaffee Spezialität von Nespresso

	€
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

Aperitif

		€
Cremant Sekt, Brut	0,1 l	5,50
Sparkling Rosé Sekt alkoholfrei Schloss Wachenheim	0,1 l	4,90
Riesling Sekt Brut Weingut Jürgen Zimmermann	0,1 l	5,90
Aperol Spritz (auch alkoholfrei) 1, 10	0,25l	7,90
Hugo (auch alkoholfrei)	0,25l	7,90
San Bitter Soda oder Orange 1	0,25l	7,90
Campari Soda oder Orange 1	4cl	7,90
Portwein	5cl	5,90

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
Bad Camberger Taunusquelle		
medium oder still	0,25l	2,90
medium	0,5l	5,30
medium oder still	0,75l	6,80

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	3,10
	1/2	5,50

Weißweine

aus Wachenheim	€ 1/8	€ 1/4	€ Fl.
2024er Gutsriesling trocken Weingut Dr. Bürklin Wolf	3,40	6,50	18,90
2025er Riesling Fuchsmantel trocken Wachtenburg Winzer eG	2,40	4,50	17,20
2024er Riesling halbtrocken Weingut Jürgen Zimmermann	2,60	4,90	18,90
2024er Chardonnay trocken Weingut Manz	2,60	4,80	13,50
2025er Grauburgunder trocken Weingut Villa Wolf	3,40	6,40	18,50
2025er 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.
2025er 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

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	4,40
Von der Brennerei Mesel in Bad Dürkheim:		
Williams Christ Birnenbrand	2cl	4,40
Himbeergeist	2cl	4,40
Mirabellenbrand	2cl	4,40
Chardonnay Tresterbrand	2cl	4,40
Räumt den Sau - Magen auf:		
Der flüssige Saumagen ein fein-herber Kräuterlikör	2cl	4,40

Unsere Küchenzeiten:
DI+MI: 11:30 - 14:30 Uhr
DO+FR+SA: 11:30 - 14:30 Uhr; 17:30 - 21:00 Uhr