



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.

38,00 €

Bei diesem Gericht sind keine Umbestellungen möglich.

Für jeden zusätzlichen Teller berechnen wir

4,90 €

Vorspeisen & Suppen €

Gemischter Blattsalat in Kräuterquarkdressing mit Kirschtomaten und knusprig gebratenen Hähnchenstücken mit süß-sauer Dip 13,50

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

Antipasti-Teller mit gebratenem Gemüse, Paprika, Oliven, Schinken und Salami 14,50

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

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 7,50

Rahmsuppe von Pfifferlingen mit kleinen Semmelknödeln 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

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

Fisch €

Gebratenes Zanderfilet auf Tomatenrisotto mit Zucchini
Kirschtomaten und Mascarponesoße 25,90

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 16,50

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.

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <u>Vegetarisch</u> | € |
| Gemüsecurry mit Asiatischem Gemüse und Basmati-Reis | 15,50 |
| Ofenkartoffel mit Ratatouille, Kräuter Crème fraîche und Blattsalat | 14,90 |
| <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) | 9,80 |
| Parfait von Haselnuss-Krokant mit eingelegten Portweinkirschen | 9,80 |
| <u>Kaffee Spezialität von Nespresso</u> | € |
| Tasse Kaffee 9 Forte 4, oder Koffeinfrei 2 | 2,70 |
| Milchkaffee 9 Forte 4 oder Koffeinfrei 2 | 3,90 |
| Espresso 9 Leggero 6, Ristretto 10, Vanilla 7 oder Koffeinfrei 7 | 2,40 |
| Doppelter Espresso 9 Leggero 6, Ristretto Origin India 10 oder Koffeinfrei 7 | 3,90 |
| Cappuccino 9 Leggero 6 Koffeinfrei 7 | 3,50 |
| Latte Macchiato 9 Leggero 6 Koffeinfrei 7 | 4,40 |
| Aroma Intensität vom Kaffee und Espresso 1 schwach 10 stark | |
| Auswahl von verschiedenen Teesorten | 2,80 |

Aperitif

€

| | | |
|---------------------------------------------------------|-------|------|
| Cremant Sekt, Brut | 0,1l | 4,80 |
| Weißburgunder Sekt, extra trocken Schloss Wachenheim | 0,1l | 4,80 |
| Riesling Sekt Brut Weingut Jürgen Zimmermann | 0,1l | 4,90 |
| Aperol Spritz ^{1,10} | 0,25l | 6,50 |
| Hugo | 0,25l | 6,50 |
| San Bitter Soda oder Orange ¹ | 0,25l | 4,90 |
| Campari Soda oder Orange ¹ | 4cl | 4,90 |
| Portwein | 5cl | 4,50 |
| Martini Bianco | 5cl | 4,80 |

Alkoholfreie Getränke

€

| | | |
|------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| Coca Cola, Coca Cola light und Fanta ^{1,3,9,11} | 0,2l | 2,70 |
| Neu's Saft: Apfel, Trauben weiß und Orangen | 0,3l | 3,60 |
| Neu's Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle weiß, Orangensaftschorle | 0,3l / 0,4l | 3,40 / 4,40 |
| 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. |
| 2023er Gutsriesling trocken Weingut Dr. Bürklin Wolf | 3,10 | 5,90 | 16,50 |
| 2023er Riesling Fuchsmantel trocken Wachtenburg Winzer eG | 2,30 | 4,40 | 16,80 |
| 2023er Riesling halbtrocken Weingut Jürgen Zimmermann | 2,30 | 4,40 | 16,80 |
| 2022er Chardonnay trocken Weingut Manz | 2,30 | 4,40 | 12,50 |
| 2023er Grauburgunder trocken Weingut Villa Wolf | 3,10 | 5,90 | 16,90 |
| 2023er Weißburgunder trocken Weingut Jürgen Zimmermann | 3,00 | 5,70 | 16,30 |
| 2024er Dr. Bürklin Wolf blanc trocken Sauvignon blanc, Riesling, Scheurebe Weingut Dr. Bürklin Wolf | 2,80 | 5,40 | 15,20 |
| 2021er Riesling Spätlese lieblich Weingut Jürgen Zimmermann | 3,40 | 6,60 | 18,70 |

| <u>Weissherbst & Rotweine</u> | € | € | € |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|
| aus Wachenheim | 1/8 | 1/4 | Fl. |
| 2024er Spätburgunder Rosè halbtrocken Wachtenburg Winzer eG | 2,30 | 4,40 | 16,80 |
| 2024er Spätburgunder Rosè trocken Weingut Villa Wolf | 3,00 | 5,70 | 16,30 |
| 2021er Phaia – „Die Drecksau“ Cabernet Sauvignon, Merlot, Dunkelfelder, Cabernet Dorsa Weingut Villa Wolf | 3,40 | 6,40 | 18,50 |
| 2022er Spätburgunder trocken Weingut Villa Wolf | 3,10 | 5,90 | 16,90 |
| 2023 er St. Laurent trocken Wachtenburg Winzer eG | 2,30 | 4,40 | 15,90 |
| 2021er Dornfelder lieblich Weingut Manz | 2,10 | 3,90 | 10,90 |

| <u>Flaschenweine</u> | € |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| aus Wachenheim | |
| 2022er Riesling trocken Wachenheimer Fuchsmantel Weingut Jürgen Zimmermann | 21,00 |
| 2020er Riesling trocken Ruppertsberger Hoheburg Weingut Villa Wolf | 29,50 |

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

