WENDEL
RESTAURANT KAPELLER HOPFESTUBB

VORSPEISEN & SALATE

Vorspeisen

		EUR
Rindfleisch-Mozzarella-Carpaccio (m, s) mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan, bestäubt von edlem Kräuterweinessig „Casanova“ vom Doktorenhof in Venningen		13.20
Lauwarmes Pfälzer Rösti (f, m) mit gebratene Garnelen und Kräuterquark		13.80
Weinbergschnecken (m, g, w) mit hausgemachter Kräuterbutter und Hausbrot	½ Dutzend	7.80
	1 Dutzend	11.50

Salate

Salatschüssel “Marc“ (m, h, g) Gemischte Rohkost und Blattsalate mit gebratenen Schweinefiletstreifen und Hausbrot		13.90
Salatschüssel “Ruth“(m, h, g, c, s) Gemischte Rohkost und Blattsalate mit gebratenen Riesenkrevetten und Hausbrot		14.90
Salatschüssel “Hopfestubb“ (m, h, g, s) Gemischte Rohkost und Blattsalate mit gebratener Entenleber und Hausbrot		16.90
Salatschüssel “nature“ (m, h, g, s) Gemischte Rohkost und Blattsalate, Hausbrot		9.20

Wahlweise die hausgemachte Salatsauce
Italienisches Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing (m, l)

WENDEL
RESTAURANT KAPELLER HOPFESTUBB

SUPPEN & TRADITIONELLES

Hausgemachte Suppen		EUR
Rinderkraftbrühe	mit Eigelb (a)	5.80
	mit Markklößchen (g, a)	5.80
	mit Flädle (a, m, g)	5.80

Traditionell, einfach, gut

Original **Pfälzer Kartoffelrösti** (a, m) mit Spiegelei und Käse überbacken	11.80

WENDEL
RESTAURANT KAPELLER HOPFESTUBB

BESONDERE SPEZIALITÄTEN

Marc's hausgemachte Pasta

EUR

typisch mediterran, auf Pfälzer Art verfeinert

Tagliatelle an Cherrytomatensauce (a, g, m) 14.60
mit frischem Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan

Spinat-Ricotta-Ravioli an Olivenöl (a, g, m, d) 14.80
mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Saumagen-Ravioli an Regentjus (*1, *2, *3, *4, *5) (a, g, m, b, s) 15.60
auf Weinsauerkraut mit Rieslingschaum

Feine **Spaghetti** an...

... Bärlauchpesto (a, m, g) 10.60
... Basilikumpesto (a, m, g) 10.60

Alle Pasta-Variationen als kleine Portion für 2.00 € weniger

Typisch pfälzisch

Pfälzer Saumagen (*1, *2, *3, *4, *5)
mit Weinsauerkraut und Hausbrot (g, s) 12.90
mit Weinsauerkraut und Bratkartoffeln (s) 15.40

kleine Portion 2.00 € weniger

WENDEL
RESTAURANT KAPELLER HOPFESTUBB

HAUPTGERICHTE

Rumpsteaks vom Grill

EUR

Men's cut ca. 250 gr. / Ladies' cut ca. 180 gr.

"Mediterran" vom argentinischen Rind (m, g, h, b, s)
gratiniert mit einer Kruste von Oliven, Kräutern und getrockneten Tomaten an Rosmarinsauce,
Parmesanrisotto aus Ascona, gemischter Salat

Men's cut	27.80
Ladies' cut	25.80

"Hopfestubb" vom argentinischen Rind (m h, b)
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites,
gemischter Salat

Men's cut	25.90
Ladies' cut	23.90

"Pfälzer Art" vom argentinischen Rind (b, s, g, m, h)
mit gedünsteten Zwiebeln, Regentjus und Bratkartoffeln,
gemischter Salat

Men's cut	26.90
Ladies' cut	24.90

"Knobi" vom argentinischen Rind (h, m)
mit frischem Knoblauch und Pommes Frites
gemischter Salat

Men's cut	25.90
Ladies' cut	23.90

Kräuterbutter (m) oder frischer Knoblauch extra 2.00

WENDEL
RESTAURANT KAPELLER HOPFESTUBB

HAUPTGERICHTE

Fisch

	EUR
Norwegisches Lachssteak (f, m, b, s, g) Gebraten an Zitronengras-Schaum auf hausgemachten Tagliatelle mit Saisongemüse	20.80

Schwein

Schweineschnitzel "Wiener Art" (a, m, g, h) Pommes Frites und gemischter Salat	14.90
Schweinemedaillons (m, b, s, g, h) an pikanter Pfeffersauce, hausgemachte Spätzle und gemischter Salat	17.40

Alle Schwein-Variationen als kleine Portion für 2.00 € weniger

Beilagen extra

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Spätzle (a, g)	4.50
Gemischter Salat (h, m)	4.90
Extra Soße (b, m, g, s)	3.50

WENDEL
RESTAURANT KAPELLER HOPFESTUBB

HINWEISE

Bankette/Familienfeiern/Geburtstage/Firmenessen

Unser Restaurant mit 40, der Wintergarten mit 30 und die Sonnenterrasse mit 30 Plätzen eigenen sich für Anlässe aller Art.
Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen, wir geben den kulinarischen Rahmen. Nach Absprache öffnen wir unser Restaurant ab 20 Personen auch am Mittag oder an Ruhetagen.

Öffnungszeiten Küche

Montag – Samstag 17.00 – 21.00 Uhr
Sonn- & Feiertage 11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 20.30 Uhr
Montag & Dienstag Ruhetag (November-Juli)
Sonntag Ruhetag (August-Oktober)

Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch

Hauptlieferanten

Gemüse/Früchte	Adam Theis, Hochstadt
Food/Non-Food/Fleisch	Weinstrassen C+C, Neustadt/Weinstrasse
Bier/Mineralwasser	Park & Bellheimer AG, Bellheim
Wein	Weingut Wendel, Kapellen-Drusweiler
Weintrinkessige	Doktorenhof in Venningen (Pfalz)
Food/Non-Food	Südfisch, Mannheim
Mehl	Karl Bindewald Kupfermühle
Kartoffeln	Detzel, Herxheim
Kaffee	Kaffeerösterei KFE in Landau

Fleisch-/Fischdeklaration nach Herkunft

Schwein, Geflügel	Deutschland
Rind	Argentinien
Fisch	Norwegen
Krevetten	aus weltweitem Fang

WENDEL
RESTAURANT KAPELLER HOPFESTUBB

HINWEISE

Preise / Mehrwertsteuer

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EUR, inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Legende der Zusatzstoffe

*1 = Konservierungsstoff, *2 = Antioxidationsmittel, *3 = Geschmacksverstärker
*4 = Phosphat, *5 = Farbstoff, *6 = koffeinhaltig, *7 = chininhaltig

Alle unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite.

Legende der Allergene

Laut der Lebens-Mittel-Informations-Verordnung (LMIV), beschlossen vom Europäischen Parlament, kennzeichnen wir in dieser Karte die natürlichen Zusatzstoffe in Speisen, welche beim Menschen Unverträglichkeiten auslösen können.
Hierbei stehen unsere Buchstaben für folgende DEHOGA Cluster:
‚a' für Eier, ‚f' für Fisch, ‚c' für Krebstiere, ‚m' für Milch, ‚b' für Sellerie, ‚k' für Sesamsamen, ‚s' für Schwefeldioxid und Sulphite, ‚e' für Erdnüsse, ‚g' für glutenhaltiges Weizen, ‚l' für Lupine, ‚d' für Schalenfrüchte, ‚h' für Senf, ‚o' für Sojabohnen und ‚w' für Weichtiere.
Und natürlicherweise aller daraus gewonnenen Erzeugnisse.

Mir müssen darauf hinweisen: Es besteht immer die Möglichkeit, dass Kreuzkontaminationen während Warenfluss, Lagerung und vor allem im Zubereitungsprozess vorkommen können. Allergene können daher nie vollständig ausgeschlossen werden.

Jedoch keine Bange – wir kochen weiterhin frisch und gesund und tun alles für Ihr Wohlbefinden. Bei offenen Fragen wenden Sie sich einfach an unseren Service.