



RESTAURANT 1832

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie in unserem Restaurant 1832 begrüßen zu dürfen.

Gerne verwöhnen wir Sie an diesem historischen Ort mit leckeren Gerichten und regionalen Weinen.

**Sie wollen heiraten, Ihren Geburtstag oder ein Jubiläum feiern? Dann ist das Hambacher Schloss der ideale und ganz besondere Ort für Sie.**

Gerne stehen wir Ihnen bei der Beratung, Planung und Umsetzung gleich welcher Feier zur Seite. Wir freuen uns darauf, Ihre Anfrage detailliert und persönlich auf dem Hambacher Schloss besprechen zu können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt!

# Schlossbuffet

Jeden Sonntag von 12:00 - 15:00 Uhr im Schlossrestaurant 1832

Freuen Sie sich jeden Sonntag auf ein saisonales Mittagsbuffet mit Speisen und Weinen aus der Region. Auf Sie wartet ein hochwertiges und vielfältiges Vor-, Haupt- und Nachspeisenbuffet, welches wöchentlich wechselt.

**43,50 € pro Person**

inkl. unseres reichhaltigen Sonntagsbuffet und aller Getränke, außer Sekt, Sektspezialitäten, Spirituosen

Um vorherige **Reservierung** wird gebeten unter:

**06321/959788-100**

**Start: Ostersonntag,**

**17.04.2022**



## Vorspeisen & Suppen

Kross gebratenes Carpaccio vom Pfälzer Saumagen  
auf mediterranem Weißkrautsalat an bunten  
Salatspitzen und gebackenen Kartoffelwürfeln

12,60 €

Bunter Blattsalat im Balsamicoduft  
mit Frühlingskräutern und Ofenbaguette

6,90 €

Hambacher Schloss Tagessuppe  
garniert mit Pfälzer Kräutern  
dazu Krustenbrot

6,10 €

Knackige Blattsalate vom Markt mariniert  
in Balsamicovinaigrette garniert mit  
mediterranen Köstlichkeiten und  
knusprigem Ofenbaguette

als Vorspeise

7,50 €

als Hauptgang

12,90 €

## Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rückensteak  
vom Weiderind  
mit hausgemachter Kräuterbutter und  
gebackenen Rosmarinkartoffeln  
dazu bunte Blattsalate vom Markt

22,90 €

In Mandelblättchen gebackene Brust vom Freilandhähnchen  
gefüllt mit geräuchertem Schinken  
auf glasierten Kräutergnocchi dazu  
sautiertes Frühlingsgemüse

18,80 €

Unser Pfälzer Klassiker:  
krossgebratener Saumagen,  
Bratwurst und Leberknödel  
auf zartem Rieslingkraut mit Speck  
dazu Krustenbrot

15,90 €

Glasierte Semmelknödel in  
Kräuterrahmsauce garniert mit Waldpilzen  
und frischen Kräutern

14,90 €

Unsere Tagesempfehlung aus Fluss und Meer  
zubereitet von unserem Küchenchef Lukasz

19,20 €

## Desserts

Knisterndes Sorbet  
von Basilikum und Limette

6,20 €

Hambacher Schloss Becher  
„Schwarz, Rot, Gold“  
Schokoladeneiscreme, Erdbeereiscreme,  
Vanilleeiscreme mit geschlagener Sahne

6,50 €

Eiskaffee  
mit geschlagener Sahne

5,90 €

Eisschokolade mit geschlagener Sahne

6,50 €

Mousse von dunkler Kuvertüre  
mit glasierten Waldbeeren und  
Vanilleeis

7,90 €

## Unsere Vesperkarte

Gebackene Laugenbrezel  
mit Butter

3,50 €

Vesperplatte Pfälzer Art  
Blutwurst, Leberwurst,  
Schwartenmagen und Bergkäse garniert mit Essiggurken  
dazu Butter und Krustenbrot

13,50 €

Kuchen aus unserer Kuchenvitrine

3,50 €

Torte aus unserer Kuchenvitrine

4,80 €

## Spargelkarte Freitag-Sonntag

Schaumsuppe vom Pfälzer Stangenspargel  
mit knusprigen Croûtons und Schnittlauchstreifen

6,90 €

250g Pfälzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
oder Nussbutter und glasierten neuen Kartoffeln

16,50 €

- dazu reichen wir wahlweise -

Duett vom Schinken

4,50 €

Knuspriges Schnitzel vom Freilandgeflügel

7,50 €

Rückensteak vom Weiderind (120g)

9,50 €

Kräuterpfannkuchen

3,90 €

Gebackene Kräuterpfannkuchen gefüllt mit  
cremigem Ragout vom Pfälzer Stangenspargel  
und Schnittlauchstreifen

15,90 €

Glasierte Erdbeeren aus der Pfalz  
mit Grand Marnier mariniert dazu Vanilleeis

7,50 €

## **Kinderkarte**

Buchstabensuppe mit gehackter Petersilie

3,50 €

In Butter geschwenkte Nudeln auf Wunsch auch mit Rahmsauce

5,50 €

Knusprig gebackene Hähnchen Nuggets mit Kartoffelecken

8,50 €