



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!

Ihr Team vom Restaurant 1832

Vorspeisen & Suppen

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

12,60 €

Bunter Blattsalat im Balsamicoduft
mit Sommerkräutern und Ofenbaguette

7,50 €

Gazpacho Andaluz
garniert mit Ofentomaten
und Garnelenspieß

7, 50 €

Knackige Blattsalate vom Markt mariniert
in Balsamicovinaigrette an Sommerkräutern dazu
mediterrane Köstlichkeiten und
knuspriges Ofenbaguette

12,90 €

Ziegenkäse mit Honig und Dijonsenf gratiniert
an Mangochutney dazu
Salatspitzen vom Markt

13,90 €

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 Tomatengnocchi dazu
sautiertes Sommergemüse

18,80 €

Glasierte Linguine mit
Pfälzer Kräuterpesto garniert mit
Kirschtomaten und Mozzarellakugeln

14,90 €

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

15,90 €

Filet vom Wildwasserlachs
auf buntem Linsengemüse
garniert mit Ofentomaten und Sommerkräutern

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

6,80 €

Eisschokolade
mit geschlagener Sahne

6,80 €

Baisertörtchen mit reifen Waldbeeren
und Vanilleeis

7,90 €

Pfälzer Dampfnudel mit salziger Kruste
an Vanille- oder Weinsauce

7,50 €

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 €

Pfälzer Dampfnudel mit salziger Kruste
an Vanille- oder Weinsauce

7,50 €

Unsere Pfifferlingskarte

Schaumsuppe von Pfifferlingen
mit knusprigen Croûtons und Schnittlauchstreifen

6,90 €

Bunte Blattsalate aus der Pfalz
im Balsamicoduft mariniert
mit gegrillten Pfifferlingen
dazu Stangenweißbrot

13,90 €

Rosa gebratenes Rückensteak
vom Weiderind
mit sautierten Speck-Pfifferlingen und
gebackenen Rosmarinkartoffeln
dazu bunte Blattsalate vom Markt

25,90 €

In Pfifferling-Rahm geschwenkte Linguine
garniert mit Kirschtomaten und
Sommerkräutern

15,90 €

Glasierte Semmelknödel in
Kräuterrahmsauce garniert mit Pfifferlingen
und frischen Kräutern

15,90 €

Kinderkarte – nur für unsere kleinen Gäste

Buchstabensuppe mit gehackter Petersilie

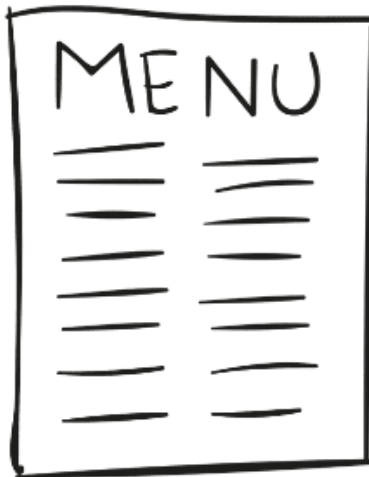
3,50 €

In Butter geschwenkte Nudeln auf Wunsch auch mit Rahmsauce

5,50 €

Knusprig gebackene Hähnchen Nuggets mit Kartoffelecken

8,50 €



Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.