

Herzlich Willkommen,
heißt Sie das Team

Duwakschopp.

Bei uns genießen sie traditionelle Pfälzer
Küche mit mediterranen Akzenten &
Spezialitäten.

Für ihr kulinarisches Wohl während ihrer
kleinen Auszeit vom stressigen Alltag sorgt das
Team um unseren Küchenchef Rico &
Serviceleiter Matthias.



Guten Appetit – Nicole & Markus

 - VEGAN //  - VEGETARISCH //  - GLUTENFREI

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /

1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Saisonales – frisch und regional

SPARGEL-Cremesuppe mit Einlage & Croutons 6,90 € ^{A,D,H}

SPARGEL-SALAT mit Paprika, Tomate & Ei 12,80 € ^{A,H}

250g Stangenspargel mit Kartoffeln & Sauce Hollandaise 14,90 € ^{A,H}

500g Stangenspargel mit Kartoffeln & Sauce Hollandaise 22,90 € ^{A,H}

+ dazu ein Schnitzel ‚Wiener Art‘ + 6,90 € ^{A,D}

+ dazu gekochter Schinken + 4,90 € ^{3,7}

+ dazu roher Schinken + 4,90 € ^{2,3,7}

+ dazu gebratener Zander + 6,90 € ^C

+ dazu Rumpsteak ‚Ladies Cut‘ + 9,80 €


Stangenspargel überbacken mit gekochtem Schinken und Käse, dazu Kartoffeln & Sauce Hollandaise 19,80 € ^{H,A}

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren & Sahne 6,90 € ^H

Hofgarten – lich Willkommen in der Sonne

WURSTSALAT mit Brot (mit Pommes + 2,90€) 7,90 € ^{2,3,D}

PFÄLZER Vesperbrett 14,90 € ^{2,3,D}
Grobe Bratwurst, Kesselfleisch, Sauerkraut, Zwiebel, Brot

FITNESS-Brett  14,90 € ^{2,3,D}
Kräuterquark, Camembert, Salat, Zwiebel, Brot

 - VEGAN //  - VEGETARISCH //  - GLUTENFREI

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /

1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Kleinigkeiten vorweg – für den kleinen Hunger

CARPACCIO vom Rind mit Rucola & Parmesan	18,80 € ^{2,3,H}
Warmer Zwiebelkuchen mit Speck	4,80 € ^{H,D,2,3}
Tagessuppe	6,80 €
Kleiner gemischter Salat 🌿	4,80 €
ENSALADA del CHEF großer gemischter Salat mit allem Drum & Dran, sowie mit Topping ganz nach Ihrem Geschmack, serviert mit Brotkorb	
mit Zanderfilet	19,80 €
mit Hähnchenbrust	16,80 €
mit Pimientos de Padrón 🌿	12,80 €
mit Grillgemüse 🌿	14,80 €
mit Garnelen	19,80 € ^{2,3,O}

Tapas española – spanische Kleinigkeiten



GAZPACHO spanische kalte Gemüsesuppe 🌿	6,80 € ^D
TORTILLA de patatas spanisches Kartoffelomelette mit hausgemachter Alioli (Knoblauch-Creme) 🌿 🌿	4,80 € ^{A,H}
PATATAS BRAVAS Würfel-Kartoffel mit würzigem Dip 🌿	4,80 €
PATATAS con MOJO Drillinge-Kartöfelchen mit roter kanarischer Soße 🌿	4,80 € ^D
PIMIENTOS de PADRÓN spanische, grüne Brat-Paprika 🌿 🌿	4,80 €

🌿 - VEGAN // 🌿 - VEGETARISCH // 🌿 - GLUTENFREI

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /


1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Tapas española – spanische Kleinigkeiten


CHAMPINONES al AJILLO Champignons in Knoblauchöl  	4,80 €
QUESO MANCHEGO QUESO MANCHEGO	9,90 € ^H
SURTIDO CHORIZO & QUESO MANCHEGO	12,80 € ^{2,3,H}
JAMÓN spanischer Serana Schinken	12,80 € ^{2,3}
EINMAL von ALLEM WAS – gemischte TAPAS (min. 2 Personen)	18,80 € je Person

Für die Kleinen

Kinder bis 1m Körpergröße essen bei uns kostenlos

KLÄNNER REIWER zum Mitessen - leerer Teller mit Besteck	0,00 €
MINI SCHNITZEL vom Schwein mit POMMES FRITES	9,80 € ^{D,A}
MINI Hähnchen-Schnitzel natur mit Nudeln	9,80 € ^D
NUDELN mit Tomatensoße 	6,80 € ^D
MINI BURGER mit Rindfleisch & POMMES FRITES	9,80 € ^D

PASTA á la MAMA – keiner kocht besser

,PFÄLZER ART‘ Schinkennudeln mit Speck & Käse überbacken	14,80 € ^{D,H}
,SPANISCHER ART‘ Penne mit CHORIZO	14,80 € ^{2,3,D}
,VEGAN‘ Penne mit mediterranem Gemüse 	12,80 € ^D

 - VEGAN //  - VEGETARISCH //  - GLUTENFREI

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /

1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

FLEISCH – schön zart und saftig



SCHNITZEL vom SCHWEIN

,WIENER ART‘ paniert	16,80 € ^{D,A}
,PFÄLZER ART‘ paniert mit Schmand, Speck & Käse überbacken	18,80 € ^{D,A,H}

Inkl. 1 Beilage & 1 Soße nach Wahl – siehe Überschrift ,Beilagen‘

RUMPSTEAK vom RIND

Welchen Gar-Grad hätten Sie gerne?

Gentlemen-Cut (ca. 250g) 	28,80 €
Ladies-Cut (ca. 150g) 	22,80 €

Inkl. 1 Beilage & 1 Soße nach Wahl – siehe Überschrift ,Beilagen‘

DUWAKSCHOPP-BURGER

,PFÄLZER ART‘ mit Saumagen, Senf & Schmorzwiebeln	16,80 € ^{D,K}
,SPANISCHER ART‘ mit Rindfleisch, Manchego-Käse, Alioli	16,80 € ^{D,H}

Inkl. 1 Beilage nach Wahl – siehe Überschrift ,Beilagen‘ (keine Soße im Preis inbegriffen)

FISCH – schwimmen darf er, in Butter & Wein

GEBRATENES ZANDERFILET

24,80 €^{D,C}

Inkl. 1 Beilage & 1 Soße nach Wahl – siehe Überschrift ,Beilagen‘


 - VEGAN //  - VEGETARISCH //  - GLUTENFREI

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /

1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

BEILAGEN – Sie brauchen noch etwas MEHR dazu?

Pommes Frites	3,30 €
Patatas Bravas	4,30 €
Mediterranes Gemüse	4,30 €
Beilagen Salat	4,80 €
Schmorzwiebeln	2,80 €
Nudeln	3,80 € ^D


– wir servieren auf Wunsch auch glutenfreie Nudeln 

Soßen & Dip – weil's so lecker ist

Pfeffer-Rahm	2,80 €
Pilz-Rahm	2,80 €
Braten Jus 	2,80 €
Kräuterbutter 	2,80 € ^H
Tomatensoße  	2,80 €
Alioli  	2,80 € ^{A,H}
Salsa Brava 	2,80 €
Salsa Mojo 	2,80 € ^D

Bei den Hauptgerichten sind jeweils 1 Beilage und 1 Soße ihrer Wahl inklusive.

Desserts – der süße, glutenfreie Abschluss

Vanilleeis mit heißen Beeren	8,80 € ^H
Crema Catalana spanisches Creme-Dessert mit karamellisierter Zuckerkruste 	6,80 € ^{A,H}
Kuchen Fragen Sie beim Service nach dem Tages-Kuchen	6,80 € ^{D,A,H}

 - VEGAN //  - VEGETARISCH //  - GLUTENFREI

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /

1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Aperitif

Darfs was Süffiges vorweg oder danach sein?

Aperol Spritz – auch alkoholfrei möglich	5,90 €	
Hugo – auch alkoholfrei möglich	5,90 €	
Lillet Wild Berry	5,90 €	
Martini blanco / rosso	5,90 €	
Campari mit Soda / mit Orange	5,90 €	
JAUME SERRA brut, natur – 0,1l Glas	4,50 €	
JAUME SERRA brut, natur – 0,7l Flasche	19,90 €	
HERXHEIMER Spritzer [ANTON] – Qualitätsperlwein, trocken – 0,1l Glas	4,50 €	
HERXHEIMER Spritzer [ANTON] – Qualitätsperlwein, trocken, Sauv. Blanc, Scheurebe, Cab. Blanc – 0,7l Flasche	19,90 €	
Winzersekt Riesling [ANTON] – dt. Sekt, trocken – 0,7l Flasche	24,90 €	
Blanc de Blanc sparkling – alkoholfrei [ANTON] – Riesling, trocken – 0,1l Glas	4,50 €	
Rosé sparkling – alkoholfrei [ANTON] – Spätburgunder, Portugieser Rosé, trocken – 0,1l Glas	4,50 €	
Sangria – 0,25l Glas	4,90 €	
Sangria – 1l Karaffe	14,90 €	

 - VEGAN //  - VEGETARISCH //  - GLUTENFREI

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /

1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Longdrinks & Gemischtes

Longdrinks – 4cl / 6cl Alkohol & Cola	0,2l	0,4l
Asbach	4,50 €	7,50 €
Bacardi Carta Blanca	4,50 €	7,50 €
Havanna Club 3 Años	5,00 €	8,00 €
GIN mit Thomas Henry Tonic	5,00 €	8,00 €
Jack Daniels	5,50 €	10,00 €
Vodka mit Schweppes Bitter Lemon	5,00 €	8,00 €

Gin ‚Der flammende Bock‘ & Tonic

Thomas Henry

Wähle aus verschiedenen Sorten deinen

LieblingsBock

6,90 €

Kleines Bock auch perfekt zum Verschenken! 4cl – 4,90 €



Caipirinha – auch alkoholfrei möglich	7,50 €
Mojito – auch alkoholfrei möglich	7,50 €
Long Island Icetea	8,50 €
Piña Colada	7,50 €
London Mule	7,90 €

 - VEGAN //  - VEGETARISCH //  - GLUTENFREI

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere / 1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Biere – von Fass & Flasche, mit & ohne Alkohol

HACKER PSCHORR	0,3l	0,5l	1l
Pils, Radler, Cola-Mix	3,50 €	4,80 €	9,00 €
Münchner Helles	3,50 €	4,80 €	9,00 €

PAULANER



Hefeweizen naturtrüb, Weizen-Radler			
Cola-Weizen	3,50 €	4,80 €	9,00 €
Soft-Weizen (Banane, Maracuja, Kirsche)			
Urdunkel (auch als Radler)	3,50 €	4,80 €	9,00 €

PAULANER alkoholfrei (Flasche)

Helles	0,3l	4,00 €
Hefeweizen naturtrüb	0,5l	4,80 €

PÄLZER SCHOPPE – aus der Region

MÜLLER- (Duwak-) SCHOPPE	0,5l	4,50 €
RIESLING- (Duwak-) SCHOPPE	0,5l	4,90 €
WEISSHERBST- (Duwak-) SCHOPPE	0,5l	4,90 €
LADY- (Duwak-) SCHOPPE	0,25l	3,90 €

- VEGAN // - VEGETARISCH // - GLUTENFREI

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere / 1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

WEINE – aus der Region



QbA Weißweine



Müller Thurgau [ANTON] – trocken		0,25l	4,40 €
Riesling [ANTON] – trocken / halbtrocken		0,25l	4,90 €
Riesling 2021 [ANTON] – feinherb, ausgewogene Säure		0,25l	6,50 €
Riesling alkoholfrei [ANTON free] – entalkoholisierter Wein		0,25l	6,50 €
Grauburgunder [ANTON] – trocken		0,25l	6,50 €
Gewürztraminer [BUS] – lieblich		0,25l	6,80 €
Scheurebe Sweet 2021 [ANTON] – Qualitätswein feinherb		0,25l	6,80 €
Weißburgunder [NEUSPERGER HOF] – trocken		0,75l	28,90 €
Genusszeit Weißb. & Chardonnay [NEUSPERGER HOF] – trocken		0,75l	29,90 €

QbA Roséweine

Weißherbst [BUS] – rosé, feinfruchtig		0,25l	4,90 €
Portugieser Weißherbst [ANTON] – feinherb		0,25l	5,90 €
St. Laurent rose [ANTON] – trocken		0,25l	6,50 €
Rosé alkoholfrei [ANTON free] – entalkoholisierter Wein; Dornfelder & Portugieser Róse		0,25l	5,90 €

- VEGAN // - VEGETARISCH // - GLUTENFREI




A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /

1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel



QbA Rotweine



Merlot [BUS] – trocken	0,25l	6,80 €
St. Laurent [BUS] – trocken	0,25l	6,80 €
Spätburgunder [BUS] – trocken	0,25l	6,80 €
Dornfelder ‚Classics‘ [SCHAURER] – trocken	0,25l	6,00 €
Dornfelder [ANTON] – trocken oder halbtrocken 	0,25l	6,00 €
Cuvée aus 3 Schaurern [SCHAURER] – trocken	0,25l	7,20 €
 Spätburgunder Alte Rebe [NEUSPERGER HOF] – trocken 	0,75l	34,90 €
ENGELSWERK Réserve [ANTON] – trocken, 2019 Merlot, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, 24 Monate Fass 	0,75l	34,90 €

WEINE – aus Spanien

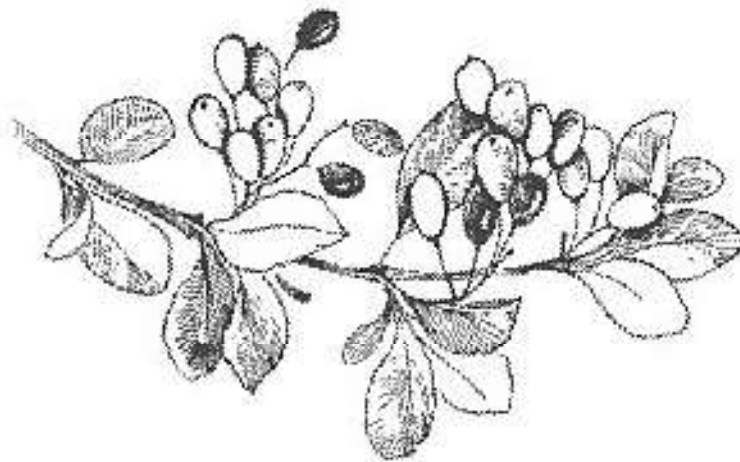
D.O.Ca Rioja – Condado de la Vega Crianza – trocken, Tempranillo, Garnacha, Merlot, Mencia	0,25l	7,80 €
D.O. Ribeira del Duero – Fuentespina 3 – trocken, Tempranillo	0,25l	6,80 €
D.O. Tierra de Castilla – Malbec – trocken 	0,25l	5,80 €
D.O. Tierra de Castilla – BIO Dominio del Prior Syrah – trocken, vollmundig 	0,75l	59,90 €
D.O. Tierra de Castilla – SECUA – trocken & intensiv, Cabernet Sauvignon, Syrah 	0,75l	49,90 €

 - VEGAN //  - VEGETARISCH //  - GLUTENFREI

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere / 1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Digestif – der besondere Genuss danach

Haselnuss Schnaps klar	2 cl - 3,80 €
Haselnuss Likör	2 cl - 3,80 €
Marille	
Williams Christ oder Honig	2 cl - 3,80 €
Grappa spanischer	2 cl - 4,80 €
Grappa italienischer	2 cl - 4,80 €
Carlos I spanischer Brandy	2 cl - 6,80 €
Cardenal Mendoza spanischer Brandy	2 cl - 6,80 €
Veteraño Osborn spanischer Brandy	2 cl - 4,80 €
Sherry medium	5 cl - 6,80 €
Sherry fino	5 cl - 6,80 €
Licor 43 spanischer Kräuterlikör (auch mit Milch)	4 cl - 4,80 €
Baileys Coffee-Cream	5 cl - 4,80 €
Limoncello	5 cl - 4,80 €
Ramazotti	5 cl - 4,80 €



 - VEGAN //  - VEGETARIAN

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-L
Sojabohnen / O-Weichtiere /

1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmack.

... / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-

...-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

ALKOHOLFREIES – gegen den Durst

Teinacher still / classic	0,5l	3,80 €
Tafelwasser Karaffe	Ca. 1l	5,50 €
Saft / Saftschorle	0,25l	3,50 €
Apfel, Orange, weiße Traube, Johannisbeere, Ananas, Banane, Kirsche, Maracuja	0,5l	5,80 €
Marmor aka KiBa Banane mit Kirsche	0,5l	5,80 €
Coca Cola / Coca Cola Zero ^{1,4,7,9}	0,33l	3,90 €
Fanta ^{1,4,7,9}	0,33l	3,90 €
Spezi ^{1,4,7,9}	0,33l	3,90 €
Sprite ^{1,4,7,9}	0,33l	3,90 €
Schweppes		
Bitter Lemon, Wild Berry, Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water	0,2l	3,50 €
Goldberg Tonic	0,2l	3,90 €
Thomas Henry		
Pink Grapefruit, Tonic, Botanical Tonic	0,2l	3,90 €

TEE – Heiße Seelenwärmer

Bitte fragen Sie beim Service nach, welche Sorten verfügbar sind.

Im Glas 2,80 €

 - VEGAN //  - VEGETARISCH //  - GLUTENFREI

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /

1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Café – Der Muntermacher, am Abend auch koffeinfrei

powered by

LAVAZZA

Café Crema 2,80 €

Espresso / doppelter Espresso 3,00 € / 5,00 €

+ macchiato +0,80 €

Cappuccino 4,50 €

Latte Macchiato / Milchkaffee 4,50 € / 4,50 €

+ Geschmack (z.B. Caramel, Kokos) + 0,80 €

+ Spirituose (z.B. Baileys, Brandy, Anis) + 1,50 €

Heiße Schokolade 4,50 €

Eiskaffee Vanille 5,50 €

Eisschokolade Schoko 5,50 €

+ Sahnehaube +0,80 €

Cafe espanol

Cortado – Ristretto mit Milch & Milchschaum 3,80 €

Carjillo – Espresso mit Brandy 4,50 €

Cafe Bonbon – Espresso mit gezuckerter Kondensmilch 3,80 €

 - VEGAN //  - VEGETARISCH //  - GLUTENFREI

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /

1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Wer sind wir?

Markus...

... ist Gastgeber aus vollster Überzeugung und riesiger Gastronom aus Leidenschaft. Mit 2,07m Körpergröße und Guter Laune ist er immer nah am Gast.

Seine Erfahrung sammelte er mit einer fundierten Kochausbildung in Nordhessen, in einem 4*Hotel und konnte sich bereits dort verwirklichen und seine gelernten Fähigkeiten anwenden.

Schnell merkte er, dass ihn der Beruf des Kochs zwar ausfüllt aber nicht komplett erfüllt. Aus diesem Grund wechselte er die Fronten und entschied sich für ein Wirken an vorderster Front.

Bald konnte er die Position der Serviceleitung in einem 4*Plus Superior Hotel übernehmen und seine Gastgeber-Skills weiterentwickeln. Seine Erfahrungen in Service & Küche geben ihm die Gelegenheit das große Ganze zu sehen.

Aber Erfahrung ist nicht alles...

Seine Leidenschaft zu gutem Essen, leckeren Wein und regionalen Bezug ist ungebrochen und so versucht er immer wieder das Regionale mit mediterranen Akzenten zu verfeinern ja zu vervollkommen.

Nicole...

... sie ist eine Koryphäe auf dem Gebiet des Gastgeber-Seins.

Mit blutjungen 16 Jahren begann sie die Ausbildung zur Restaurantfachfrau in einem deutschen Sterne-Restaurant nahe Karlsruhe.

Von der Pike auf lernte sie hoch eleganten Service & wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln, Gästen und KollegInnen.

Bei ihr spürt man die Leidenschaft am Gast & am Thema Kulinarik in jeder Handlung.

Mittlerweile hat sie 32 Jahre Berufserfahrung und ist seit 5 Jahren selbst & ständig für den Service in 4 (nun 5) Restaurants & Cafés verantwortlich. Durch die international geprägte Kulinarik, die sie während ihrer Laufbahn besuchen und erlernen durfte, kennt sie sich perfekt aus mit Lebensmitteln und findet zu jedem Gericht und jeden Gast den passenden Wein. Ihr kann man blind vertrauen, sie findet immer den perfect match.



- VEGAN //



- VEGETARISCH //



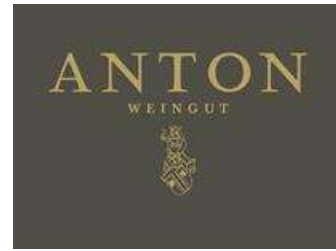
- GLUTENFREI

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /

1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Mit diesen regionalen Anbietern arbeiten wir zusammen

Weingut Anton in Herxheim



Weingut Neusperger Hof
(Bioland zertifiziert)



NEUSPERGERHOF

Weingut Schaurer aus Insheim

Schaurer
WEINGUT + DESTILLERIE

Hauptstraße 6 | 76865 Insheim (Südliche Weinstraße)
Telefon (06341) 87235 | Fax (06341) 89240
weingutschaurer.de | info@weingutschaurer.de

Metzgerei Hormuth aus Hördt



Gemüsebauer Gerd Müller

Getränkemarkt Josef Felix

 - VEGAN //  - VEGETARISCH //  - GLUTENFREI

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /

1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel