

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-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

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

Spritzige Sommer-Specials

Aperol Spritz 6,50 €
Aperol, Sprudelwasser, Orange & Herxheimer Spritzer

Urdunkel-Kirsch-Spritz 6,50 €
Paulaner Urdunkel, Kirschsafft & Herxheimer Spritzer

Campari Spritz 6,50 €
Campari, Orange & Herxheimer Spritzer

Limoncello Spritz 6,50 €
Limoncello, Bitter Lemon & Herxheimer Spritzer

Gurken Spritz 6,50 €
Gurken-Sirup, Gurke, Zitronenlimonade & Anton Riesling

Malibu Spritz 6,50 €
Malibu Kokos-Likör, Ananassaft & Herxheimer Spritzer

Holunder Spritz 6,50 €
Holunderblüten-Sirup, Limette & Herxheimer Spritzer

Ginger Spritz alkoholfrei 6,50 €
Gingerbeer, Bitter Lemon

 - 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

Kleinigkeiten vorweg – für den kleinen Hunger

CARPACCIO vom Rind mit Rucola & Parmesan 18,80 € ^{2,3,H}

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^F 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-Kartöffelchen mit roter kanarischer Soße 🌿 4,80 € ^{D,I}

PIMIENTOS de PADRÓN spanische, grüne Brat-Paprika 🌿 🌿 4,80 €

GAMBAS al AJILLO^F Garnelen in Knoblauchöl 9,90 € ^F

🌿 - 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}

Auswahl gemischte TAPAS

19,90 €

Wählen Sie 5 Ihrer Lieblingstapas aus. Preis pro Person.

Für die Kleinen

Kinder bis 1m Körpergröße essen bei uns kostenlos

KLÄNNER REIWER

0,00 €

zum Mitessen - leerer Teller mit Besteck

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-Geschwärzt / 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	7,80 € ^{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	6,50 €	
Hugo – auch alkoholfrei möglich	6,50 €	
Lillet Wild Berry	6,50 €	
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 €	
weiß oder rot – jeweils mit alkoholisiertem Obst		



- 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
,Herbal‘ oder ,Citric‘ & Thomas Henry

8,90 €

Kleines Böckli – 2 cl

Quetsche, Kräuter, Nuss-Nougat, Flami [Pflaume-Kirsche-Ingwer]

4,90 €



Caipirinha – auch alkoholfrei möglich
 mit Cachaca, Limette & braunem Zucker

7,50 €

Mojito – auch alkoholfrei möglich
 mit Havanna 3, Minze, Limette & braunem Zucker

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-Geschwärzt / 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 / offen

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 €
Weißburgunder [ANTON] – trocken		0,25l	6,80 €
Gewürztraminer [BUS] – lieblich		0,25l	6,80 €
Scheurebe Sweet 2021 [ANTON] – Qualitätswein feinherb		0,25l	6,80 €
 Weißburgunder [NEUSPERGER HOF] – trocken		0,25l	7,90 €
 Genusszeit Chardonnay Reserve [NEUSPERGER HOF] – trocken		0,25l	7,90 €
 Genusszeit Mandelpfad [NEUSPERGER HOF] – trocken, Cuvee aus Chardonnay & Grauburgunder		0,25l	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-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

WEISSWEINE – aus der Region / in der Flasche

Weißburgunder [ANTON] – trocken



0,75l 22,50 €



Weißburgunder [NEUSPERGER HOF] – trocken



0,75l 24,90 €



**Genusszeit Chardonnay Reserve
[NEUSPERGER HOF] – trocken**



0,75l 24,90 €



**Genusszeit Mandelpfad [NEUSPERGER
HOF] – trocken, Cuvee aus Chardonnay &
Grauburgunder**



0,75l 24,90 €

QbA Roséweine

Portugieser Weißherbst [ANTON] – feinherb



0,25l 5,90 €

St. Laurent rose [ANTON] – trocken



0,25l 6,80 €

St. Laurent rose [ANTON] – trocken



0,75l 22,50 €



- 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



QbA Rotweine



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

WEINE – aus Spanien

D.O. Tierra de Castilla – Malbec – trocken		0,25l 5,80 €
D.O.Ca Rioja – Condado de la Vega Crianza – trocken, Tempranillo, Garnacha, Merlot, Mencia		0,25l 7,80 €
D.O. Ribeira del Duero – Fuentespina 7 – trocken, Tempranillo		0,25l 7,80 €
D.O. Ribeira del Duero – Fuentespina Crianza – trocken, Tempranillo		0,5l 19,90 €
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 //

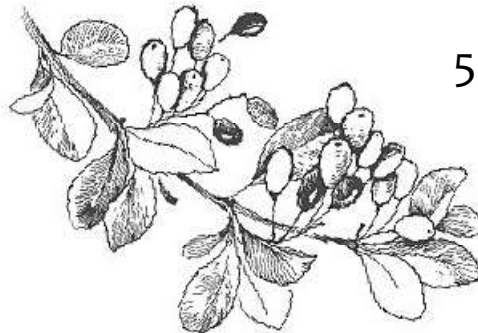


- GLUTENFREI

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 ‚El Lafilador‘	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 //  - 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

ALKOHOLFREIES – gegen den Durst

Teinacher still / classic 0,5l 4,20 €

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 0,5l 5,80 €
Banane mit Kirsche

Coca Cola / Coca Cola Zero^{1,4,7,9} 0,33l 3,90 €

Fanta^{1,4,7,9} 0,33l 3,90 €

Mezzo Mix^{1,4,7,9} 0,33l 3,90 €

Sprite^{1,4,7,9} 0,33l 3,90 €

Schweppes 0,2l 3,50 €
Bitter Lemon, Wild Berry, Ginger Ale, Ginger Beer,
Tonic Water

Goldberg Tonic 0,2l 3,90 €

Thomas Henry 0,2l 3,90 €
Pink Grapefruit, Tonic, Botanical Tonic

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 €

 - 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

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

NEUES AUS DEM DUWAKSCHOPP



Events:

Juli 2023 – Ibiza Vibes

(Anmeldung erforderlich)

Sept 2023 – Stadl' im Schopp

(Anmeldung erforderlich)

20.10.2023 – Magic Dinner Show

(Anmeldung erforderlich)

Dez 2023 – Adventsmarkt ‚Santas Klaus‘

06.01.2024 – Magic Dinner Show

(Anmeldung erforderlich)

Weitere Standorte:



Erholen Sie sich jetzt im Sommer in unserem ausgebauten kühlen Gewölbe

Wir bieten Ihnen erstklassige feine Küche mit typisch pfälzischen Gerichten und Interpretationen mediterraner Gerichte.

Zum Alten Engel | Mühlturmstr. 5 | 67346 Speyer
0176-65606362 | www.alter-engel-speyer.de



Der kleine Kurzurlaub für zwischendurch

Von Gazpacho bis Paella werden bei uns Spezialitäten von der iberischen Halbinsel liebevoll zubereitet. In unserem gemütlichen Restaurant servieren wir leckere Fisch- und Fleischgerichte wmit reichlich Gemüse und Gewürzen aus Süd- und Nordspanien.

Der kleine Spanier | Obere Neckarstrasse 1 | 69117 Heidelberg
06232-7250757 | der-kleine-spanier.de



- VEGAN //



- VEGETARISCH //



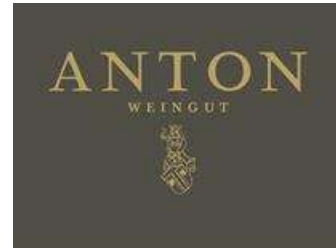
- GLUTENFREI

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



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-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel