Herzlich Willkommen,

heißt Sie das Team

Duwakschopp.

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

Wir sorgen für ihr kulinarisches Wohl während ihrer kleinen Auszeit vom stressigen Alltag

Platz für Gemütlichkeit
DUWAKSCHOPP
HOTEL · RESTAURANT · SEMINARRAUM · SAUNA

Guten Appetit!

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 [D,A] mit POMMES FRITES 9,80 €

NUDELN [D] mit Tomatensoße 6,80 €

Kleinigkeiten vorweg –

für den kleinen Hunger

Alioli (Knoblauch-Creme) mit Brot[D,H] 3,50 €

Tagessuppe – Bitte fragen sie den Service. 4,80 €

Kleiner gemischter Salat 4,80 €

Tapas española – spanische Kleinigkeiten

Als Vorspeise oder als Hauptgang, allein oder zum Teilen

TORTILLA de PATATAS spanisches Kartoffelomelette[A] mit hausgemachter Alioli[H] (Knoblauch-Creme) 4,80 €

PATATAS BRAVAS Würfel-Kartoffel mit würzigem Dip 4,80 €

PATATAS con MOJO ROJO
Drillinge-Kartöffelchen mit roter kanarischer Soße [D, I] 4,80 €

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-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

QUESO Hartkäse[H] auf Holz serviert — 9,90 €

CHAMPINONES al AJILLO Champignons in Knoblauchöl — 4,80 €

CHAMPINONES RELLENOS gefüllte Champignons mit Speck[2,3] und Knoblauch — 7,90 €

GAMBAS al AJILLO[F] Garnelen[F] in Knoblauchöl — 9,90 €

CROQUETAS

3 spanische Kroketten, mit wechselnder Füllung — 7,90 €

Bitte fragen sie den Service.

SURTIDO IBERICOS Chorizo[2,3] & Queso Manchego[H] — 12,80 €

JAMÓN spanischer Serana Schinken [2,3] — 12,80 €

ALBONDIGAS de TERNERA
Hackfleischbällchen[D,A,K] [100% Rind] mit würziger Tomatensoße — 7,80 €

Auswahl gemischte TAPAS — 19,90 €

Wählen Sie 5 Ihrer Lieblingstapas aus. Preis pro Person.

Tagesessen täglich wechselnd **inkl. kleinem Salat** — 14,90€

Bitte Fragen sie den Service!

- 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

ENSALADA del CHEF großer gemischter Salat mit allem Drum & Dran, sowie mit Topping ganz nach Ihrem Geschmack, serviert mit Brotkorb

mit Zanderfilet[C]	19,80 €
mit Hähnchenbrust	16,80 €
mit Pimientos de Padrón (spanische, grüne Brat-Paprika)	12,80 €
mit Grillgemüse	14,80 €
mit Garnelen[F]	19,80 €

Essen á la MAMA – keiner kocht besser

Pasta ‚PFÄLZER ART' Schinkennudeln [D,H] mit Speck & Käse überbacken	15,80 €
Pasta ‚SPANISCHER ART' Penne [2,3,D] mit CHORIZO, Zwiebeln und Kirschtomaten	15,80 €
Pasta ‚VEGAN' Penne [D] mit mediterranem Gemüse	12,80 €
SERVIETTENKNÖDEL[D,A] mit Pilzragout[H]	12,90 €

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST

mit Kartoffeln und mediterranem Gemüse und Kräuterbutter — 17,80 €

- 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-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

FLEISCH – schön zart und saftig

Inkl. 1 Beilage & 1 Soße nach Wahl – siehe Überschrift ‚Beilagen'

Pfälzer Glück[2,3,4]

Pfälzer Bratwurst, Saumagen, Sauerkraut und Bratkartoffeln — 17.90 €

SCHNITZEL vom SCHWEIN

‚WIENER ART' paniert [D,A] mit einem kleinen gemischten Salat — 15,80 €

‚PFÄLZER ART' paniert mit Schmand, Speck & Käse überbacken [D,A,H] — 18,80 €

RUMPSTEAK vom RIND

Welchen Gar-Grad hätten Sie gerne?

Gentlemen-Cut (ca. 250g) — 28,80 €

Ladies-Cut (ca. 150g) — 22,80 €

DUWAKSCHOPP-BURGER

‚PFÄLZER ART' mit Saumagen, Senf & Schmorzwiebeln [D,K] — 16,80 €

‚SPANISCHE ART' mit Rindfleisch, Käse, Alioli [D,H] — 16,80 €

‚CHICKEN STYLE' mit Mozzarella überbacken und würziger Paprika Soße [D,H] — 16,80 €

RINDERGULASCH

mit Wurzelgemüse und Serviettenknödel[D,A] — 19,80 €

Tagesessen täglich wechselnd **inkl. kleinem Salat** — 14,90 €

Bitte Fragen sie den Service!

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

Pommes Frites	3,30 €
Patatas Bravas Würfel-Kartoffel mit würzigem Dip	4,30 €
Mediterranes Gemüse	4,30 €
Beilagen Salat H	4,80 €
Bratkartoffeln	4,80 €
Nudeln D	3,80 €

– wir servieren auf Wunsch auch glutenfreie Nudeln

Soßen & Dip – weil's so lecker ist

Pfeffer-RahmH	2,80 €
Pilz-RahmH	2,80 €
Braten Jus J,M	2,80 €
Schmorzwiebeln J,M/ **Röstzwiebeln** D	2,80 €
Kräuterbutter H	2,80 €
Tomatensoße	2,80 €
Alioli (Knoblauch-Creme) H	2,80 €
Salsa Brava pikante, spanische Paprika-Tomaten Soße	2,80 €
Salsa Mojo scharfe, spanische Paprika Soße, kalt D	2,80 €

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

- 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

Desserts – der süße, (glutenfreie) Abschluss

Vanilleeis mit heißen Beeren [H]	7,80 €
Crema Catalana spanisches Creme-Dessert [A,H] mit karamellisierter Zuckerkruste	6,80 €
Lauwarmer-Schokoladenkuchen mit Vanilleeis [D,A,H]	7,80 €
Kuchen- Bitte fragen Sie den Service.	4,80 €

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 bianco / rosso	5,90 €
Campari mit Soda / mit Orange	5,90 €
Limoncello Spritz Limoncello, Bitter Lemon & Herxheimer Spritzer	6,50 €
Gurken Spritz Gurken-Sirup, Gurke, Zitronenlimonade & Anton Riesling	6,50 €
Ginger Spritz alkoholfrei Gingerbeer, Bitter Lemon	6,50 €
HERXHEIMER Spritzer [ANTON] – Qualitätsperlwein, trocken – 0,1l Glas oder 0,7 lFlasche	4,50 € 19,90 €
Blanc de Blanc sparkling – alkoholfrei [ANTON] – Riesling, trocken – 0,1l Glas	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

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	9,90 €	
Sangria – weiß oder rot – 0,25l Glas oder 1 Liter Karaffe zum teilen oder allein genießen	4,90 € 14,90 €	
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	0,3l	0,5l	
Hefeweizen naturtrüb			
Weizen-Radler			
Cola-Weizen	3,50 €	4,80 €	9,00 €
Saft-Weizen (Banane, Maracuja, Kirsche)			
Urdunkel (auch als Radler)	3,50 €	4,80 €	9,00 €
PAULANER alkoholfrei (Flasche)	0,3l	0,5l	
Helles	0,3l	4,00 €	
Hefeweizen naturtrüb	0,5l	4,80 €	

PÄLZER SCHOPPE – aus der Region

Wein-Sprudel-Mix

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-Geschwärzt / 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 €
Scheurebe Sweet 2021 [ANTON] – Qualitätswein feinherb	0,25l	6,80 €
Bioland **Weißburgunder [NEUSPERGER HOF]** – trocken	0,25l	7,90 €
Bioland **Genusszeit Chardonnay Reserve [NEUSPERGER HOF]** – trocken	0,25l	7,90 €
Bioland **Genusszeit Mandelpfad [NEUSPERGER HOF]** – trocken, Cuvee aus Chardonnay & Grauburgunder & Weißburgunder	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 €
Bioland **Weißburgunder [NEUSPERGER HOF]** – trocken		0,75l	24,90 €
Bioland **Genusszeit Chardonnay Reserve [NEUSPERGER HOF]** – trocken		0,75l	24,90 €
Bioland **Genusszeit Mandelpfad [NEUSPERGER HOF]** – trocken, Cuvee aus Chardonnay & Grauburgunder & Weißburgunder		0,75l	24,90 €

QbA Roséweine

Portugieser Weißherbst [ANTON] – feinherb		0,25l	5,90 €
St. Laurent róse [Schaurer] – trocken		0,25l	6,80 €
St. Laurent róse [Schaurer] – 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 ‚Classic' [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 €
Bioland **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. Tierra de Castilla – BIO Dominio del Prior Syrah – trocken, vollmundig	0,25l	9,90 €
	0,75l	59,90 €

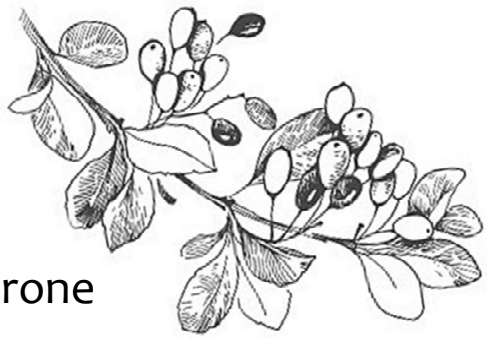
- VEGAN // - VEGETARISCH // - GLUTENFREI

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

Digestif – der besondere Genuss danach

Haselnuss Schnaps klar	2 cl - 3,80 €
Haselnuss Likör	2 cl - 3,80 €
Alte Marille	2 cl - 3,80€
Williams Christ oder Honig	2 cl - 3,80 €
Grappa	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 €
Kleines Böckli Quetsche, Kräuter, Nuss-Nougat, Flammi [Pflaume-Kirsche-Ingwer]	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 auf Eis	5 cl - 4,80 €
Limoncello	5 cl - 4,80 €
Jägermeister	2 cl - 3,80 €
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	5 cl - 4,80 €

Flammender Bock



- 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

ALKOHOLFREIES – gegen den Durst

Teinacher still / medium	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 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 €
Paulaner Spezi[1,4,7,9]	0,33l	3,90 €
Sprite[1,4,7,9]	0,33l	3,90 €
Schweppes Wild Berry	0,2l	3,50 €
Thomas Henry Pink Grapefruit, Tonic, Botanical Tonic	0,2l	3,90 €

TEE – Heiße Seelenwärmer

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

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-Geschwärzt / 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)	+ 1,50 €
Espresso „Affogado“ mit einer Kugel Vanille Eis	5,90 €
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 vervollkommnen.

- 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

NEUES AUS DEM DUWAKSCHOPP

Events:

Ab Donnerstag, **02.11.2023** alle 14 Tage **Sofakonzert im Schopp – deine Lieblingsmusik interpretiert von jungen, frischen Künstlern**

11.01.2024, 25.01.2024, 08.02.2024, 22.02.2024, 07.03.2024, 21.03.2024, 04.04.2024, 18.04.2024, 02.05.2024 usw...

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
06232-87 31 680 \ www.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-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Mit diesen regionalen Anbietern arbeiten wir zusammen

Weingut Anton in Herxheim

Weingut Neusperger Hof
(Bioland zertifiziert)

Weingut Schaurer aus Insheim

Gemüsebauer Gerd Müller

Getränkefachmarkt Josef Felix aus Herxe

- 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