

Herzlich Willkommen,  
heißt Sie das Team  
vom  
**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




Guten Appetit!

# Für die Kleinen

Kinder bis 1m Körpergröße essen bei uns **kostenlos**

<b>KLÄNNER REIWER</b>	0,00 €
zum Mitessen - leerer Teller mit Besteck	
<b>MINI SCHNITZEL</b> vom Schwein <sup>D,A</sup> mit POMMES FRITES	9,80 €
<b>NUDELN</b> <sup>D</sup> mit Tomatensoße 	6,80 €

## Kleinigkeiten vorweg - für den kleinen Hunger

<b>Alioli</b> (Knoblauch-Creme) mit Brot <sup>D,H</sup>	3,50 €
<b>Tagessuppe</b> – Bitte fragen sie den Service.	4,80 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b> 	4,80 €
<b>Gegrillter Fetakäse</b> <sup>D,A</sup> mit Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl	9,80 €
<b>Calamari</b> (Tintenfischringe im Bierteig) <sup>D,A,H,F,C</sup> mit Alioli (Knoblauch-Creme)	7,80 €









 - 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

# Tapas española – spanische Kleinigkeiten

Als Vorspeise oder als Hauptgang, allein oder zum teilen

<b>TORTILLA de PATATAS</b> spanisches Kartoffelomelette <sup>A</sup> mit hausgemachter Alioli <sup>H</sup> (Knoblauch-Creme)  	4,80 €
<b>PATATAS BRAVAS</b> <sup>D,H,J</sup> Würfel-Kartoffel mit würzigem Dip 	4,80 €
<b>PATATAS con MOJO ROJO</b> <sup>D,H,J</sup> Drillinge-Kartöffelchen mit roter kanarischer Soße <sup>D, I</sup> 	4,80 €
<b>PIMIENTOS de PADRÓN</b> spanische, grüne Brat-Paprika  	4,80 €
<b>CHAMPINONES al AJILLO</b> Champignons in Knoblauchöl  	4,80 €
<b>GAMBAS al AJILLO</b> <sup>F</sup> Garnelen <sup>F</sup> in Knoblauchöl	9,90 €
<b>SURTIDO IBERICOS</b> Chorizo <sup>2,3</sup> & Queso Manchego <sup>H</sup>	12,80 €
<b>JAMÓN</b> spanischer Serana Schinken <sup>2,3</sup>	12,80 €
<b>ALBONDIGAS de TERNERA</b> Hackfleischbällchen <sup>D,A,K</sup> mit würziger Tomatensoße	7,80 €
<b>Croquetas</b> <sup>D,H,J,A</sup> (spanische hausgemachte Krokette)	7,90 €

## Auswahl gemischte TAPAS

19,90 €

Wählen Sie 5 Ihrer Lieblingstapas aus. Preis pro Person.

## Tagesessen täglich wechselnd incl. 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

# Salat – frisch und knackig

Als Vorspeise oder als Hauptgang, allein oder zum teilen

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



mit Zanderfilet <sup>C,D</sup>	19,80 €
mit Hähnchenbrust	16,80 €
mit Pimientos de Padrón (spanische, grüne Brat-Paprika) 🌿	12,80 €
mit Grillgemüse <sup>J</sup> 🌿	14,80 €
mit Garnelen <sup>F</sup>	19,80 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b> 🌿	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

# Essen á la MAMA – keiner kocht besser

## Pfälzer Glück<sup>2,3,4</sup>

Pfälzer Bratwurst<sup>H,M,D</sup>, Saumagen, Sauerkraut und Bratkartoffeln 15,80 €

Hausgemachter SERVIETTENKNÖDEL<sup>D,A,H</sup> mit Pilzragout<sup>H</sup>  13,90 €

## Zart GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET<sup>J</sup>

mit Pfälzer Kartoffeln und südländischem buntem Gemüse 17,80 €


## RINDERGESCHNETZELTES Züricher Art<sup>D,J</sup>

mit frischen Champignons und Schweizer Kartoffelrösti<sup>A,D</sup> 19,80 €

## PASTA MIT LACHS in feiner Kräuter-Sahnesoße<sup>D,C,H</sup>

16,80 €

BUNTES FISCHPFÄNNCHEN<sup>H</sup> mit zartem Zanderfilet auf Tagliatelle angerichtet mit würziger Paprika Soße und südländischem Gemüse 26,80 €

RIESEN KARTOFFELRÖSTI<sup>H,A,D</sup> mit frischen Champignons, fruchtigen Tomaten und würzigem Käse  überbacken<sup>D,H,J,A</sup> und buntem Salatteller 19,80 €

Zarte SCHWEINEMEDAILLONS<sup>H,D</sup> mit feinem Pfeffersößchen und Kartoffelrösti 24,90 €

Kartoffel GNOCCHIS<sup>H,D,A</sup> mit buntem Marktgemüse in Kräuterbutter 15,80 €

 - 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

# FLEISCH – schön zart und saftig

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

## SCHNITZEL vom SCHWEIN


‚WIENER ART‘ paniert <sup>D,A</sup> mit einem kleinen gemischten Salat 15,80 €

‚PFÄLZER ART‘ paniert, mit Schmand, Speck & Käse überbacken <sup>D,A,H</sup> 18,80 €

‚Cordon Bleu‘ <sup>D,A,H,M</sup> gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse 18,80 €

## RUMPSTEAK vom RIND

Welchen Gar-Grad hätten Sie gerne?

Gentlemen-Cut (ca. 250g)  28,80 €

Ladies-Cut (ca. 150g)  22,80 €

**PFÄLZER WINZERSTEAK** mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln 19,80 €

**DUWAKSCHOPP GRILLTELLER** für ZWEI Personen mit zarten Schweinefiletmedaillons, Winzersteak, Rumpsteak und Hackfleischbällchen 44,90 €

## Tagesessen täglich wechselnd incl. kleinem Salat

Bitte Fragen sie den Service! (außer an Feiertagen) 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-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

## Spanische Paella

Original spanische Reispfanne nach altem Familienrezept von Carlos (Zubereitungszeit ca. 45 Minuten)

Mit **Gemüse**

16,90 €

Mit **Meeresfrüchten und Gemüse**

17,90 €

Mit **Meeresfrüchten, Gemüse und Hähnchen**


19,90 €

## BEILAGEN -

**Sie brauchen noch etwas MEHR dazu?**

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

<b>Pommes Frites</b>	4,00 €
<b>Patatas Bravas</b> Würfel-Kartoffel mit würzigem Dip	4,30 €
<b>Mediterranes Gemüse</b>	4,30 €
<b>Beilagen Salat</b> <sup>H</sup>	4,80 €
<b>Bratkartoffeln</b>	4,80 €
<b>Kartoffelrösti</b>	4,80 €
<b>Nudeln</b> <sup>D</sup>	3,80 €










– wir servieren auf Wunsch auch glutenfreie Nudeln 

 - 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

# Soßen & Dip – weil's so lecker ist

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

## Desserts – der süße, (glutenfreie) Abschluss

<b>Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren <sup>H</sup>	7,80 €
<b>Crema Catalana</b> spanisches Creme-Dessert <sup>A,H</sup> mit karamellisierter Zuckerkruste 	6,80 €
<b>Lauwarmer-Schokoladenkuchen</b> mit Vanilleeis <sup>D,A,H</sup>	7,80 €
<b>Eisbecher gemischt mit Sahne</b> (Erdbeere, Schokolade und Vanille Eis) <sup>D,H,A,I,1,9</sup>	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



# Aperitif Darfs was Süffiges vorweg oder danach sein?

<b>Aperol Spritz</b> – auch alkoholfrei möglich	6,50 €
<b>Hugo</b> – auch alkoholfrei möglich	6,50 €
<b>Lillet Wild Berry</b>	6,50 €
<b>Martini bianco / rosso</b>	5,90 €
<b>Campari mit Soda / mit Orange</b>	5,90 €
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Bitter Lemon & Sekt	6,50 €
<b>Gurken Spritz</b> Gurken-Sirup, Gurke, Zitronenlimonade & Anton Riesling	6,50 €
<b>Riesling Sekt</b> – Qualitätsperlwein, trocken – 0,1l Glas oder Flasche 0,75 L	4,50 € 19,90 €

## Longdrinks & Gemischtes

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

 - 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

## Gin ‚Der flammende Bock‘ & Tonic ‚Herbal‘ oder ‚Citric‘ & Gin Tonic

9,90 €

**Sangria** – weiß oder rot – 0,25l Glas oder 1 Liter  
Karaffe zum teilen oder allein genießen

4,90 €

14,90 €

# PÄLZER SCHORLE -

aus der Region Wein-Sprudel-Mix

<b>MÜLLER-Schorle</b>	0,5l	5,50 €
<b>RIESLING- Schorle</b>	0,5l	5,50 €
<b>WEISSHERBST- Schorle</b>	0,5l	5,50 €
<b>LADY- Schorle</b>	0,25l	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

# 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	1l
Hefeweizen naturtrüb			
Weizen-Radler			
Cola-Weizen	3,50 €	4,80 €	9,00 €
Saft-Weizen (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 €



- VEGETARISCH //



- GLUTENFREI














A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Glutens+veizenmehl / 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

# WEIßWEINE – aus der Region / offen






## QbA Weißweine

<b>Müller Thurgau</b> – trocken		0,25l	5,90 €
<b>Riesling</b> – trocken / halbtrocken		0,25l	5,90 €
<b>Riesling 2023 [ANTON]</b> – feinherb, süffig		0,25l	6,80 €
<b>Riesling alkoholfrei</b> – entalkoholisierter Wein		0,25l	6,80 €
<b>Grauburgunder</b> – trocken		0,25l	6,80 €
<b>Weißburgunder</b> – trocken		0,25l	6,80 €
		0,75l	22,50 €
<b>Chardonnay</b> – trocken, aus der Region		0,25 l	7,90 €
<b>Chenin Blanc</b> – frisch, ausgewogene Säure trocken		0,25 l	7,90 €
<b>Scheurebe Sweet 2023 [ANTON]</b> – Qualitätswein feinherb		0,25l	6,80 €
 <b>Weißburgunder [NEUSPERGER HOF]</b> – trocken		0,25l	8,90 €
		0,75l	24,90 €
 <b>Chardonnay Reserve [NEUSPERGER HOF]</b> – trocken		0,25l	8,90 €
		0,75l	24,90 €

 - 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 Roséweine

<b>Portugieser Weißherbst [ANTON]</b> – feinherb		0,25l	5,90 €
<b>St. Laurent róse [Schaurer]</b> – trocken		0,25l	6,80 €
<b>St. Laurent róse [Schaurer]</b> – trocken		0,75l	22,50 €



## QbA Rotweine



<b>Dornfelder</b> – halbtrocken		0,25l	6,00 €
<b>Dornfelder ‚Classic‘</b> – trocken		0,25l	6,00 €
<b>Cuvée aus 3 Schaurern [SCHAURER]</b> – trocken, Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Syrah & Merlot		0,25l	7,90 €
<b>ENGELSWERK Réserve [ANTON]</b> – trocken, 2019 Merlot, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, 24 Monate Fass		0,25l	8,90 €
 <b>Spätburgunder Alte Rebe</b> <b>[NEUSPERGERHOF]</b> – trocken aus über 35 Jahre alten Bio Reben, Rubinrote Farbe, kräftiges Bukett nach Beerenfrüchten, vollmundig und komplex im Abgang		0,25l	8,90 €

 - 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 aller Welt

Petit Verdot aus Spanien	0,25 l 7,90 €
Cabernet Sauvignon South Africa	0,25 l 7,90 €

## Digestif – der besondere Genuss nach dem Essen

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 €
<b>Kleines Böckli</b> 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 €

 - 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

**Baileys auf Eis**

5 cl - 4,80 €

**Limoncello**

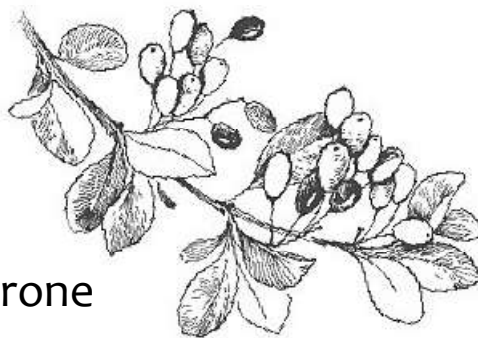
5 cl - 4,80 €

**Jägermeister**

2 cl - 3,80 €

**Ramazzotti mit Eis und Zitrone**

5 cl - 4,80 €



## **ALKOHOLFREIES** – gegen den Durst

**Teinacher still / medium**

0,5l 4,20 €

**Tafelwasser Karaffe**

Ca. 1l 5,50 €

**Saft / Saftschorle**

Apfel, Orange, weiße Traube, Johannisbeere, Ananas,  
Banane, Kirsche, Maracuja

0,5l 5,80 €

**Coca Cola**<sup>1,4,7,9</sup>

0,5l 5,80 €

**Coca Cola Zero, Fanta, Sprite**<sup>1,4,7,9</sup>

0,33l 3,90 €

**Paulaner Spezi**<sup>1,4,7,9</sup>

0,33l 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-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

# Café – Der Muntermacher zwischendurch

Café Crema		2,80 €
Espresso / doppelter Espresso	3,00 € /	5,00 €
	+ Macchiato	+0,80 €
Carajillo – Espresso mit Brandy		4,50 €
Cappuccino		4,50 €
Latte Macchiato / Milchkaffee	4,50 € /	4,50 €
Espresso „Affogado“ mit einer Kugel Vanille Eis		5,90 €
Heiße Schokolade		4,50 €

## Unsere Lieferanten:

Weingut Anton in Herxheim

Weingut Neusperger Hof  
(Bioland zertifiziert)

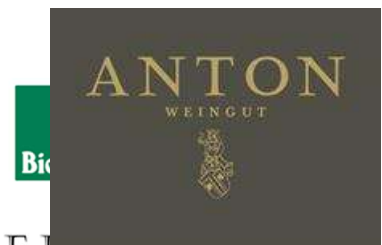
Weingut Schaurer aus Insheim

Gemüsebauer Gerd Müller

Getränkemarkt Josef Felix aus Herxheim



NEUSPERGERHOF



*Schaurer*  
WEINGUT + DESTILLERIE

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



Unser „Hotel & Restaurant Duwakschopp“ in Hayna bietet Ihnen Platz für Gemütlichkeit! Egal ob Firmenevent, Tagung, Geburtstag, oder Hochzeit. Wir kümmern uns um alles! Ihr rundum sorglos Paket, das sind wir!

Sprechen Sie uns an! Wir helfen bei der Planung und Durchführung und sind Ihr Gastgeber Ihrer Veranstaltung bei uns oder auch auf Anfrage als Catering bei Ihnen Zuhause.

Wir freuen uns Ihr Gastgeber zu sein!



HOTEL  
**DUWAK  
SCHOPP**  
PLATZ FÜR GEMÜTLICHKEIT



 - 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