



Platz für Gemütlichkeit
DUWAKSCHOPP

HOTEL · RESTAURANT · SEMINARRAUM · SAUNA



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 kleiner Auszeit vom
stressigen Alltag

Platz für Gemütlichkeit
DUWAKSCHOPP
HOTEL · RESTAURANT · SEMINARRAUM · SAUNA

Guten Appetit!



Tagesmenü

29,90 €

bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Kleinigkeiten vorweg –

für den kleinen Hunger

Alioli (Knoblauch-Creme) mit Brot^{D,H}

3,90 €

Tagessuppe – Bitte fragen sie den Service.

4,80 €

Kleiner gemischter Salat 🌿

5,80 €

Gegrillter Fetakäse 🌿^{D,A} mit Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl

9,80 €

Calamari 🌿 (Tintenfischringe im Bierteig)^{D,A,H,F,C} mit Alioli (Knoblauch-Creme)

8,80 €

Tapas – „spanische bzw. deutsche Kleinigkeiten“

Als Vorspeise oder als Hauptgang, allein oder zum teilen

Tapas española

- Tortilla de Patatas**^A 🌿 spanisches Kartoffel-Eier-Omelette **6,80 €**
- PATATAS BRAVAS**^{D,H,J} Würfel-Kartoffel mit würzigem Dip 🌿 **5,80 €**
- PIMIENTOS de PADRÓN** spanische, grüne Brat-Paprika 🌿🌿 **4,80 €**
- CHAMPIGNONES al AJILLO** 🌿🌿 Champignons in Knoblauchöl **5,80 €**
- GAMBAS al AJILLO**^F Garnelen^F in Knoblauchöl **12,80 €**
- SURTIDO IBERICOS** Chorizo^{2,3} & Queso Manchego^H **9,90 €**
- JAMÓN** spanischer Serano Schinken^{2,3} **11,80 €**

Pfälzer Tapas

- Saumagen mit Bratkartoffeln und Senf **8,90 €**
- Zwiebelsalat mit Bratkartoffeln **7,90 €**

Auswahl gemischte spanische TAPAS

Gemischte Tapasplatte mit spanischen Köstlichkeiten

wir stellen ihnen eine Auswahl unserer Tapas zusammen, ideal als **23,90 €**
Vorspeise, Hauptgericht oder zum Teilen.



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^{C,D} **19,80 €**

mit Hähnchenbrust **16,80 €**

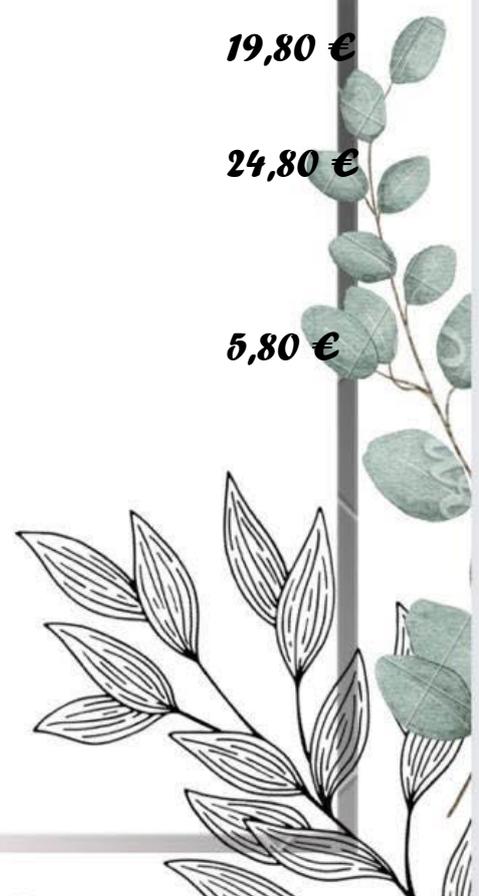
mit Pimientos de Padrón (spanische, grüne Brat-Paprika)  **14,80 €**

mit Grillgemüse^J  **15,80 €**

mit Garnelen^F **19,80 €**

mit Roastbeefstreifen **24,80 €**

Beilagensalat  kleiner gemischter Salat mit allem Drum & Dran **5,80 €**



Hauptgänge

Pfälzer Glück^{2,3,4}

Pfälzer Bratwurst^{H,M,D}, Saumagen, Sauerkraut und Bratkartoffeln

15,80 €

Zart GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET^J

mit Pfälzer Bratkartoffeln und südländischem buntem Gemüse

17,80 €

RINDERGESCHNETZELTES Züricher Art^{D,J,H}

mit frischen Champignons und Schweizer Kartoffelrösti^{A,D}

21,80 €

RJESEN KARTOFFELRÖSTI ^{H,A,D} mit frischen

Champignons, fruchtigen Tomaten und würzigem Käse überbacken^{D,H,J,A} inklusive buntem Salatteller

19,80 €

Zarte SCHWEJNEMEDAILLONS^{H,D} mit feinem Pfeffersößchen, Kartoffelrösti und Karottengemüse

22,90 €

Pasta „Vegan“  mit buntem südländischem Gemüse und würzig-fruchtiger Tomatensoße

14,90 €

PFÄLZER WINZERSTEAK

Nackensteak mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln

19,80 €

FLEISCH – schön zart und saftig

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

SCHNITZEL vom SCHWEIN

„WIENER ART“^{D,A} paniert inklusive Beilagensalat **17,80 €**

„PFÄLZER ART“^{D,A,H} paniert, mit Schmand, Speck & Käse überbacken inklusive Beilagensalat **19,80 €**

„Cordon Bleu“^{D,A,H,M} gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse, inklusive Beilagensalat **19,80 €**

„Cordon Bleu mediterran“^{D,A,H,M} gefüllt mit Schafskäse und Zwiebeln, inklusive Beilagensalat **20,80 €**

„Grillteller“ kleines Rumpsteak, Schweinemedaille, Hähnchenbrust mit Grillgemüse und Beilage nach Wahl **36,90 €**

Argentinisches RUMPSTEAK vom RJND

Welchen Gargrad hätten Sie gerne?

Gentlemen-Cut (ca. 250g)  **28,80 €**

Ladies-Cut (ca. 150g)  **22,80 €**



Fisch

PASTA MIT LACHS  C,D,H

22,80 €

in feiner Kräuter-Sahnesoße^{D,C,H}

Zanderfilet  C

21,90 €

mit Tomaten-Lauch-Gemüse und Kartoffeln

BUNTES FISCHPFÄNNCHEN^H mit zartem Zanderfilet
auf Tagliatelle angerichtet mit würziger Paprikasoße und
südländischem Grillgemüse

26,80 €



Für die Kleinen

Kinder bis 1m Körpergröße essen bei uns kostenlos

KLÄNNER REJWER

0,00 €

zum mitessen - leerer Teller mit Besteck

MJNJ SCHNITZEL vom Schwein ^{D,A} mit
POMMES FRITES

9,80 €

NUDELN ^D mit Tomatensoße 🍃

6,80 €



BEILAGEN –

Sie brauchen noch etwas MEHR dazu?
Bei den „Fleisch“ Hauptgerichten sind jeweils 1 Beilage und
1 Soße ihrer Wahl inklusive.

Pommes Frites	4,00 €
Patatas Bravas	
Spanische Würfel- Kartoffeln mit würzigem Paprikasoße	4,30 €
Mediterranes Gemüse	4,30 €
Beilagen Salat ^H	5,80 €
Kartoffelrösti	4,80 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,80 €
Nudeln ^D	3,80 €

wir servieren auf Wunsch auch glutenfreie Nudeln 

Soßen & Dip – weil's so lecker ist

Pfefferrahm ^H	2,80 €
Pilzrahm ^H	2,80 €
Bratenjus ^{J,M} 	2,80 €
Schmorzwiebeln ^{J,M}	2,80 €
Kräuterbutter ^H 	2,80 €
Tomatensauce  	2,80 €
Alioli (Knoblauch-Creme) ^H  	2,80 €
Salsa Brava pikante, spanische Paprikasoße 	2,80 €

Desserts – der süße, (glutenfreie) Abschluss

Vanilleeis mit heißen Himbeeren^H **5,80 €**

Crema Catalana^{A,H} spanisches
Cremedessert mit karamellisierter
Zuckerkruste  **4,80 €**

**Hausgemachter lauwarmer
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis**^{D,A,H} **7,80 €**

Eisbecher gemischt
(Erdbeere, Schokolade
und Vanille Eis)^{D,H,A,I,1,9} **5,90 €**

Pralinen Eis mit Sahne **5,90 €**
3 Kugeln hausgemachtes Pralineneis

ALKOHOLFREIES – gegen den Durst

Teinacher still / medium 0,5l 4,20 €

Tafelwasser Karaffe Ca. 1l 5,50 €

Soft / Softschorle

Apfel, weiße Traube, Johannisbeere, Banane, Kirsche,
Maracuja 0,5l 5,80 €

Coca Cola^{1,4,7,9} 0,5l 5,80 €

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

Paulaner Spezi^{1,4,7,9} 0,33l 3,90 €



Tee – Heiße Seelenwärmer

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

2,80 €

Café – Der Muntermacher zwischendurch

Café Crema 3,80 €

Espresso / doppelter Espresso 3,50 € / 5,00 €

+ **Macchiato** +0,80 €

Carajillo – Espresso mit Brandy 4,50 €

Cappuccino 4,50 €

Latte Macchiato / Milchkafee 4,50 € / 4,50 €

**Espresso „Affogado“ mit einer Kugel
Vanilleeis** 5,90 €

Heiße Schokolade 4,50 €





Aperitif Darfs was Süffiges vorweg oder

danach sein?

Aperol Spritz – auch alkoholfrei möglich **7,50 €**

Hugo – auch alkoholfrei möglich **7,50 €**

Lillet Wild Berry **7,50 €**

Martini bianco / rosso **6,90 €**

Campari mit Soda / mit Orange **7,90 €**

Limoncello Spritz **7,90 €**
Limoncello, Bitter Lemon & Sekt

Gurken Spritz **7,90 €**
Gurken-Sirup, Gurke, Zitronenlimonade & Riesling

Sekt – Qualitätsperlwein, trocken 0,75 L Flasche **24,90 €**

Prosecco aus Italien 0,1 L Glas **4,50 €**



Biere -

von Fass & Flasche, mit & ohne Alkohol

Vom Fass, frisch gezapft! 0,3l 3,50 €

Vom Fass, frisch gezapft! 0,5l 4,80 €

Vom Fass, frisch gezapft 1l 9,00 €

Duwaßschopp Pils

Naturtrübes Kellerbier
nach eigener Rezeptur

UNSER TIPP

HACKER PSCHORR

Münchner Helles (hohe
Stammwürze, süffig)

PAULANER

Pils (herb, frisch)
Hefeweizen naturtrüb
Weizen oder Cola-Radler
Urdunkel (süffig-malzig)

Biere alkoholfrei aus der Flasche

Fürstenberg Pils alk. frei **0,3l 4,00 €**

Paulaner Hefeweizen
naturtrüb alk. frei **0,5l 4,80 €**

WEIßWEINE

– aus der Region / offen

Müller Thurgau – trocken



0,250

6,90 €

Riesling – trocken



0,250

6,90 €

Riesling 2023 [ANTON] – feinherb, süffig



0,250

7,80 €

Sauvignon Blanc alkoholfrei –
entalkoholisierter Wein [ANTON]



0,250

9,80 €

Grauburgunder [ANTON] – trocken



0,250

7,80 €

Weißburgunder [Siener] – trocken vom
Muschelkalk



0,250

7,80 €

0,750

22,50 €

Sauvignon Blanc– [Kruppenbacher]



0,250

8,90 €

Scheurebe Sweet [ANTON] – Qualitätswein
fruchtig, frisch, lieblich



0,250

7,80 €

Blanc de Noir (Spätburgunder)
[Kruppenbacher] – trocken



0,250

9,90 €

0,750

29,90 €



Roséweine

Portugieser Weißherbst [ANTON] – feinherb  **0,25l 7,90 €**

Rotweine

Dornfelder – halbtrocken  **0,25l 7,00 €**

Cuvée aus 3 [SCHAURER] – trocken, Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Syrah & Merlot **0,25l 7,90 €**

Spätburgunder Spätlese
[Kruppenbacher] - trocken **0,25l 8,90 €**

ENGELSWERK Réserve [ANTON] – trocken, 2019 Merlot, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, 24 Monate Fass  **0,25l 9,90 €**

Merlot [Kruppenbacher] – trocken, Rubinrote Farbe, kräftiges Bukett nach Beerenfrüchten, vollmundig und komplex im Abgang  **0,25l 9,90 €**

Weine – aus aller Welt

Sauvignon Blanc South Africa **0,25l 7,90 €**

Chenin Blanc – frisch, ausgewogene Säure trocken **0,25l 7,80 €**



Longdrinks & Gemischtes

Longdrinks – 4cl Alcohol & Cola	0,20
Asbach	7,50 €
Bacardi Carta Blanca	7,50 €
Havanna Club 3 Años	8,00 €
GIN Tonic	8,00 €
Jack Daniels	10 €
Vodka Lemon	8,00 €
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 zum allein genießen	4,90 € 14,90 €

PÄLZERSCHORLE

aus der Region Wein-Sprudel-Mix

MÜLLER-Schorle	0,50	6,50 €
RIESLING- Schorle	0,50	6,50 €
WEISSHERBST- Schorle	0,50	6,50 €
LADY- Schorle (Riesling, Müller oder Weissherbst)	0,250	4,50 €

Digestif – der besondere

Genuss nach dem Essen

Haselnuss Schnaps klar	2 cl -	4,80 €
Haselnuss Likör	2 cl -	3,80 €
Alte Marille	2 cl -	4,80 €
Williams Christ oder Honig	2 cl -	4,80 €
Grappa	2 cl -	4,80 €
Carlos spanischer Brandy	2 cl -	6,80 €
Cardenal Mendoza spanischer Brandy	2 cl -	6,80 €
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 €



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

