



## **RESTAURANT 1832**

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie in unserem Restaurant 1832 begrüßen zu dürfen.

Gerne verwöhnen wir Sie an diesem historischen Ort mit leckeren Gerichten und regionalen Weinen.

**Sie wollen heiraten, Ihren Geburtstag oder ein Jubiläum feiern?  
Dann ist das Hambacher Schloss der ideale und ganz besondere Ort  
für Sie.**

Gerne stehen wir Ihnen bei der Beratung, Planung und Umsetzung gleich welcher Feier zur Seite. Wir freuen uns darauf, Ihre Anfrage detailliert und persönlich auf dem Hambacher Schloss besprechen zu können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt!

**Ihr Team vom Restaurant 1832**

## Kleine Genüsse

Mariniertes Tatar vom Weiderind (95 g)  
dazu Dijon-Senf-Creme und Baguette  
garniert mit Kirschtomaten, Kapern und Wachteleiern  
15,90 €

Weinempfehlung: Riesling Römerbrunnen trocken | Weingut Georg Naegele | Hambach

6 französische Lima Austern  
dazu Zitrone und Chesterbrot  
19,90 €  
inklusive Bernhard Remy Champagner:  
0,200 | 44,90 €  
0,375 | 54,40 €  
0,750 | 69,90€

Bunter Blattsalat im Balsamicoduft  
garniert mit Kirschtomaten, Kürbiskernen  
und gerösteten Semmelwürfeln  
dazu Pfälzer Woiknorze  
10,50 €

Weinempfehlung: Grauburgunder „Hambacher Schloss“ trocken | Weingut Peter Stolleis | Gimmeldingen

Carpaccio vom Weiderind mariniert mit  
Basilikumpesto dazu gehobelter Parmesan und  
geröstete Pinienkerne garniert mit Rucola und Kirschtomaten  
17,80 €

Weinempfehlung: Blanc de Noir „1832“ trocken | Weingut Müller-Kern | Hambach

Italienischer Burrata auf marinierten Kirschtomaten  
an Basilikumpesto, Rucola und gerösteten Pinienkernen  
dazu Baguette  
15,90 €

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc trocken | Weingut Oliver Zeter | Haardt



Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.

## Köstlichkeiten

-Sommer Bowl-

Quinoa an Avocado, Edamame, Paprika, Gurke,  
Mango und Sesamdip

dazu wahlweise:

Gegrillte Poulardenbrust oder 5 gegrillte Garnelen

19,90 €

Weinempfehlung: Weißburgunder feinherb | Weingut Georg Naegele | Hambach

Pfälzer Saumagen und Bratwurst vom

Wild aus dem Pfälzer Wald

auf Rieslingkraut dazu Pürée von Pfälzer Kartoffeln

19,90 €

Weinempfehlung: Rotwein Cuvée „Hambacher Schloss“ trocken | Weingut Müller-Kern | Hambach

Mariniertes Tatar vom Weiderind (190 g)

an bunten Salatspitzen, dazu Dijon-Senf-Creme

und Kartoffelwedges, garniert mit Kirschtomaten

Kapern und Wachteleiern

21,50 €

Weinempfehlung: Riesling Römerbrunnen trocken | Weingut Georg Naegele | Hambach

Saftiger Burger vom Weiderind

mit gebackener Brioche, kräftigem Bergkäse,

Tomaten, Röstzwiebeln und BBQ-Dip,

dazu knusprige Kartoffel-Wedges

19,90 €

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc trocken | Weingut Oliver Zeter | Haardt

Spaghetti an Kräuterpesto,

dazu italienischer Burrata garniert mit Rucola,

Kirschtomaten und Parmesan

17,90 €

Optional mit 5 gegrillten Garnelen

25,40 €

Weinempfehlung: Weißburgunder trocken | Weingut Oliver Zeter | Haardt | milde Holznoten

Gegrillter Hackspieß vom Neustadter Wild,

dazu würziger Paprika-Tomaten-Reis, bunter Blattsalat

und Limettendip

21,50 €

Weinempfehlung: Riesling Römerbrunnen trocken | Weingut Georg Naegele | Hambach

## Süße Versuchungen

Gebackene Schokoladentarte  
garniert mit frischen Früchten dazu Vanilleeis

12,80 €

„Heiße Liebe“  
Vanilleparafait im Kakaomantel  
an Himbeersauce

10,80 €

Hambacher Schloss Becher  
„Schwarz, Rot, Gold“  
Schokoladeneiscreme, Erdbeereiscreme,  
Vanilleeiscreme mit geschlagener Sahne

7,80 €

Eiskaffee mit geschlagener Sahne  
und Vanilleeis

7,20 €

Kuchen aus unserer Kuchenvitrine  
-Konditorei Centner aus Maikammer-

4,30 €

Torte aus unserer Kuchenvitrine  
-Konditorei Centner aus Maikammer-

4,90 €



## **Unsere Flammkuchen- und Vesperkarte**

Flammkuchen nach „Elsässer Art“  
mit Schmand, Speck & Zwiebeln  
11,10 €

Flammkuchen nach „Griechischer Art“  
mit Schmand, Hirtenkäse & Peperoni  
11,10 €

Flammkuchen nach „Nordischer Art“  
mit Schmand, Wildlachs & roten Zwiebeln  
11,80 €

Flammkuchen nach „Süßer Art“  
mit Schmand, Apfel, Sultaninen & Zimt  
11,10 €

Flammkuchen nach „Veganer Art“  
mit sieben Gemüsesorten  
14,20 €

Gebackene Laugenbrezel  
mit Butter  
5,80 €

## **Kinderkarte – nur für unsere kleinen Gäste**

Bratwurst an Kartoffelpüree und Sauce  
8,90 €

Knusprige Hähnchenschnitzel mit gebackenen Wedges  
dazu kleiner Blattsalat  
12,90 €

Cremiges Eis von der Bourbon Vanille  
an Schokoladensauce  
5,80 €



Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.