



*silberpappel*

**FAIRE  
REGIONALE  
KÜCHE**

*herzlich willkommen*

**SCHÖN  
DASS  
DU DA BIST**

*über uns*

**WIESO  
WESHALB  
WARUM**

## **DIE IDEE**

Wir möchten euch Produkte anbieten, deren Herstellern wir in die Augen schauen können, so wie ihr uns in die Augen schauen könnt.

Mit Fleisch vom Metzger unseres Vertrauens, Gemüse von Produzenten aus der Region, Fisch aus heimischen Gewässern und Weine von Winzern, die unseren Anspruch an Qualität und Umgang mit der Natur teilen.

Dem Prinzip der fairen, regionalen Küche folgend wollen wir einfache, klassische Gerichte neu interpretieren. Im Mittelpunkt unserer Küche stehen wechselnde Gerichte, die gekonnt eine Brücke zwischen Tradition und Moderne schlagen und dabei gleichzeitig mit Schlichtheit und Raffinesse überzeugen.

## **DIE MISSION**

In einer Welt, in der Optimierung und Effizienzdenken auf finanziellen Profit ausgerichtet sind, finden wir, dass es an der Zeit ist einen neuen Weg einzuschlagen.

Mit Transparenz, Kreativität und dem Willen die Dinge anders anzugehen, wollen wir Speisen und Getränke anbieten, die nicht unter menschen- und tierunwürdigen Bedingungen produziert und einmal um den Globus geschickt wurden, weil es wirtschaftlich günstiger ist.

Wir denken es ist an der Zeit, die alten ausgetretenen Pfade zu verlassen und, gemeinsam mit euch, nach neuen Wegen zu suchen.

## **DIE UMSETZUNG**

Die Fokussierung auf kleine Erzeuger und saisonale Rohstoffe hat zur Folge, dass es, gerade bei den Speisen, zu einem häufig wechselnden Angebot kommt. Das erfordert von uns, vor allem in der Küche, ein hohes Maß an Kreativität und Flexibilität.

Um diesen Anforderungen und unserem Anspruch gerecht zu werden, haben wir uns dazu entschieden, euch unser Speiseangebot in Form von wechselnden Wochen- und Tagesgerichten zu präsentieren. So schaffen wir es mit unsrer Speisekarte mit dem Lauf der Jahreszeiten Schritt zu halten.

Falls ihr Anregungen, Fragen oder Vorschläge für uns habt, würden wir uns sehr darüber freuen!

*vorspeisen / kleinigkeiten*

# VORWEG ODER ALS SNACK

## Röstkartoffeln

mit Senfmayo oder BBQ-Sauce

5 €

## Geeiste Gazpacho

mit Parmesan und Olivenöl, dazu  
Baguette

8 €

## Bruschetta „a la Pappel“

3 Scheiben geröstetes Baguette mit  
tagesaktuellem Topping

9 €

## Zucchini gefüllt mit Ratatouillegemüse

mit Bergkäse überbacken, dazu Salat-  
bouquet

13 €

## Vorspeisenteller für zwei Personen

mit Leckereien „a la Pappel“, dazu  
Brot und Baguette

16 €

# SALATE

Ihr bekommt zu allen Salaten unserer hausgebackenes Brot & Baguette

Alle Salate wahlweise mit

- Hähnchenbrust + 7 €  
(Respect und Natur, Frankreich)
- Lachsforellenfilets + 9 €  
(Forellenhof Spohn, Heiligkreuzsteinnach)

## Saisonaler Blattsalat mit Rohkost

Fruchtdressing, Kernen und Croutons

- Kein 7 €
- Groß 11 €

## Bunter Reissalat „a la Pappel“ 9 €

Fruchtdressing, Kernen und Croutons

## Romanasalatherz 9 €

mit Caesardressing „a la Pappel“, Croutons und Parmesan

## Mediterraner Kartoffelsalat

Kirschtomaten, Staudensellerie, Rucola, Pesto, Parmesan, Kernen wahlweise mit

- Bratwurst 13 €  
(Gebrüder Hepp | Altleiningen)
- Räucherforellenfilet 15 €  
(Forellenhof Spohn, Heiligkreuzsteinnach)

## Tomatisierter Wurstsalat

mit mediterranem Gemüse, Schafskäse und Kernen

wahlweise mit

- hausgebackenem Brot und Baguette 10 €
- Röstkartoffeln 13 €

*hauptgerichte*



# BURGER

alle Burger mit hausgebackenem Sesam-Brioche und Salatblatt

- wahlweise mit Röstkartoffeln + 3 €

**Saumagenburger** 12 €

mit einer Scheibe Saumagen  
(Gebrüder Hepp | Altleiningen), Krautsalat,  
Senfmayo, BBQ-Sauce und Schmorzwiebeln

**Klassik** 13 €

mit 100% Donnersberger Rind (Gebrüder  
Hepp | Altleiningen), Senfmayo, BBQ-Sauce,  
Gewürzgurken und Schmorzwiebeln

**Klassik mit Bergkäse oder  
Speck** 15 €

**Klassik mit Bergkäse und  
Speck** 16 €

**Fischburger** 17 €

mit Lachsforellenfilet (Forellenhof Spohn  
| Heiligkreuzsteinnach), geschmorter  
Paprika, Rucola und Kräuteraiole

**Vegiburger** 12 €

mit tagesaktuellem Pattie

- wahlweise mit Käse + 2 €

# PASTA UND RISOTTO

Alle Pasta und Risottogerichte auch vegan erhältlich

Pasta (Familie Gutting | Großfischlingen)

Bio Risotto (Reishunger | Piemont | Italien)

Alle Varianten wahlweise mit

- Hähnchenbrustfilet + 7 €  
(Respect und Natur, Frankreich)
- Lachsforellenfilet + 9 €  
(Forellenhof Spohn,  
Heiligkreuzsteinnach)

**Pasta mit Paprikasugo** 15 €  
geschmorter Paprika, Schafskäse und Walnuss

**Pasta mit geschmorten  
Kirschtomaten** 16 €  
Babyspinat, Parmesan und Kernen

**Parmesanrisotto** 15 €  
mit Ratatouillegemüse, Rucola, Pesto und  
Kernen

**Tomatenrisotto** 16 €  
mit gebratener Aubergine, Schafskäse  
und Walnuss

# SILBERPAPPEL KLASSKER

## Ganze Forelle

23 €

(Forellenhof Spohn | Heiligkreuzsteinnach)  
mit Ofenkartoffel, Salatbouquet und Dip des  
Tages

## Zartes Rumpsteak

29 €

(Gebrüder Hepp | Altleiningen)  
mit Röstkartoffeln, Schmorzwiebeln und  
Dip des Tages

*nachtisch*

# SÜSS UND VERFÜHRERISCH

Alle Sorten Eis sind auch als einzelne Kugeln bestellbar, wahlweise mit Sahne.

## Beerengrütze

mit einer Kugel „zeitgEISt“ nach Wahl,  
Sahne und Nusscrumble

6 €

## Marinierte Beeren der Saison

mit Sahne und Nusscrumble

- Klein 7 €  
mit einer Kugel „zeitgEISt“ nach Wahl
- Groß 10 €  
mit zwei Kugeln „zeitgEISt“ nach Wahl

## Schichtdessert

mit leichter Frischkäsecreme, Beeren  
und Nusscrumble

8 €

## Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Mirabellenkompott, Sahne, eine Kugel  
„zeitgEISt“ nach Wah

11 €

*kinderkarte*

# **PORTIONEN FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

## **Pasta oder Röstkartoffeln**

wahlweise mit

- mit Butter und Käse 4 €
- Rahmiger Tomatensauce 4 €
- saisonalem Gemüse 4 €
- Bratwurst 6 €

*alkoholfreie getränke*



**WASSER/SAFT  
SOFTDRINKS  
HEISSE GETRÄNKE**

Wasser	0,25   0,5	1,00   2,00 €
Wasser Still	0,25   0,5	1,00   2,00 €
Bellaris Mineralwasser	0,75	
- naturell		5,00 €
- classic		5,00 €
Apfelsaft	0,25   0,5	2,50   4,50 €
Johannisbeersaft	0,25   0,5	3,00   5,00 €
Apfelschorle	0,25   0,5	2,00   3,50 €
Johannisb.schorle	0,25   0,5	2,50   4,00 €

Schwarzwald Sprudel	0,25	
- Himbeer - Minze		3,00 €
Proviant - Limo	0,33	
- Orange		3,50 €
- Zitrone - Ingwer		3,50 €
- Rhabarber		3,50 €
Proviant - Cola	0,33	
- Cola		3,50 €
- Zuckerfrei		3,50 €

Espresso	2,00 €
Espresso an der Bar	1,00 €
Americano	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Offene Tees	3,00 €
Das Servicepersonal informiert euch gerne über unsere Auswahl an offenen Tees.	

*alkoholische getränke*

# BIER GESPRITZTES SECCO

## FRISCH VOM FASS

Bellheimer Lord 0,3|0,5 3,00|4,00 €  
Bellheimer Radler 0,3|0,5 3,00|4,00 €

Valentins Weizen 0,3|0,5 3,00|4,00 €  
Weizenradler 0,3|0,5 3,00|4,00 €

## AUS DER FLASCHE

Bellheimer Naturradler 0,33 3,00 €

Bellheimer Fresh alk.frei 0,33 3,00 €  
Valentins Alkoholfrei 0,5 4,00 €

Rieslingschorle 0,25|0,5 2,50|5,00 €  
Roséschorle 0,25|0,5 2,50|5,00 €

Secco Weiß 0,1 3,50 €  
Mayerhof, Asselheim

%  
**LONGDRINKS**  
**SCHNAPS**

Wir haben eine wechselnde große Auswahl an Gins, Vodka und Schnäpsen von kleinen Manufakturen.  
Bis wir eine separate Karte dafür haben informiert euch unser Servicepersonal gerne darüber was aktuell da ist.  
Oder ihr kommt an die Bar und sucht euch dort etwas aus :-)

# *offene weine*

Eine wesentlich größere Auswahl an Weinen findet ihr in unserer Flaschenweinkarte

# OFFENE WEINE WEISS

**Riesling** 0,1|0,25 2,00|4,00 €

Mayerhof, Asselheim

Zitrusfrüchte und grüner Apfel. Der  
pfälzer Klassiker für jede Lebenslage

**Sauvignon Blanc** 0,1|0,25 3,50|6,50 €

Mayerhof, Asselheim

Stachelbeere, weiße Blüten,  
Grapefruit und Ananas. Genauso  
muss Sauvignon Blanc schmecken.

**Grauburgunder** 0,1|0,25 4,00|7,50 €

Heußler, Rhodt

Frisch-fruchtig, toller Duft nach  
einem Korb voll gelber Früchte.  
Dezente Säure mit cremigem Schmelz.

**Riesling** 0,1|0,25 4,00|8,00 €

Stefan Meyer, Rhodt

Schlanker, rassiger Wein. Betörender  
Duft. Glasklare Riesling-Frucht mit jeder  
menge Pfrisich, Citrusfrüchte, Apfel,  
wunderbar eingebundene Säure.

**Weißburgunder** 0,1|0,25 4,50|9,00 €

Scheuermann, Niederkirchen

Zu 100% spontan im alten Holzfaß  
vergoren. Ungemein saftig mit Aromen  
von Apfel, Aprikose und reifer Birne.  
Die weingewordene Verführung.

## OFFENE WEINE ROSÉ/ROT

**Rosé  
feinherb** 0,1|0,25 2,00|4,00 €  
Mayerhof, Asselheim  
Saftig am Gaumen, mit ordentlich  
Trinkfluss mit schönen Süße-Säu-  
re-Spiel.

**Rosé** 0,1|0,25 3,50|6,50 €  
Mayerhof, Asselheim  
Sommerklassiker. Erdbeeren und Him-  
beeren dazu ein Hauch von Joghurt  
und Buttermilch. Frisch, fruchtig, leicht  
und unbeschwert.

**Dornfelder** 0,1|0,25 3,50|6,50 €  
Heußler, Rhodt  
Schwarzkirsche und Pflaume, ein  
weicher Körper und milde Tannine.  
Einfach Dornfelder.

**Spätburgunder** 0,1|0,25 4,00|8,00 €  
Gaul, Sausenheim  
Fruchtig und würzig, kräftig und  
doch elegant. Dunkle Früchte,  
Kirsche, Dörrobst und Wacholder.

**Cuvée Rot** 0,1|0,25 4,50|9,00 €  
Scheuermann, Niederkirchen  
50/50 Merlot und Cabernet Sauvignon.  
20 Monate in gebrauchten Barriques.  
Unfiltriert abgefüllt. Ein Spektakel für  
Nase und Gaumen mit langem Finale.

**Merul Reserve** 0,1|0,25 5,00|9,50 €  
Rumelia, Panagjurishte, Bulgarien  
Kräftiger, gut strukturierter Rotwein mit  
üppigen, konzentrierten Frucht- und Ge-  
würzaromen und ewigen Finale.  
Greift für 12 Monate in neuen Barriques.

*flaschenweine*



# WEIN IN FLASCHEN WEISSWEIN

(\*) = Naturwein ohne Zusätze, ungeschwefelt

3/4 Riesling 2018 Stefan Meyer, Rhodt	22,00 €	Müller Thurgau 2017 Mayerhof, Asselheim	22,50 €	Grauburgunder 2018 Christian Heußler, Rhodt	21,50 €
Riesling vom roten Bundsandstein 2018 Seckinger, Niederkirchen	23,00 €	Sauvignon Blanc 2018 Mayerhof, Asselheim	23,00 €	Grauburgunder Mühlheim 2017 Mayerhof, Asselheim	26,00 €
Riesling Deidesheim 2018 Scheuermann, Niederkirchen	24,00 €	Sauvignon Blanc Ruppertsberg 2017 Fußer, Niederkirchen	26,50 €	Roßwingert Grauburgunder 2018 Christian Heußler, Rhodt	26,00 €
Weißburgunder 2018 Scheuermann, Niederkirchen	24,00 €	Chardonnay Rhodter Rosengarten 2018 Christian Heußler, Rhodt	23,50 €	Kalk & Stein 2018 (*) Seckinger, Niederkirchen	24,00 €
Weißburgunder Paradiesgarten 2018 (*) Seckinger, Niederkirchen	40,00 €	Chardonnay Aus Rhodt 2018 Stefan Meyer, Rhodt	26,50 €	Blanc N*ture 2018 (*) Seckinger, Niederkirchen	27,50 €

Alle Flaschen 0,75l / Eine ausführliche Beschreibung aller aufgeführten Weine findet ihr in unserer separaten Flaschenweinkarte

**WEIN IN  
FLASCHEN  
BLANC DE NOIR / ROSÉ**

**(\*) = Naturwein ohne Zusätze, ungeschwefelt**

Rosé 2017

Mayerhof, Asselheim

3/4 Rose 2018

23,00 €

Stefan Meyer, Rhodt

Cabernet Sauvignon

22,00 €

Rosé 2017

Mayerhof, Asselheim

27,00 €

Blanc de Pinot Noir 2018

Fußer, Niederkirchen

Rosé 2018 (\*)

34,00 €

Fußer, Niederkirchen

Alle Flaschen 0,75l / Eine ausführliche Beschreibung aller aufgeführten Weine findet ihr in unserer separaten Flaschenweinkarte

# WEIN IN FLASCHEN ROTWEIN

(\*) = Naturwein ohne Zusätze, ungeschwefelt

Dornfelder 2017 20,00 €  
Christian Heußler, Rhodt

Spätburgunder 2017 22,00 €  
Gaul, Sausenheim

Cuvée Rot 2014 24,00 €  
Scheuermann, Niederkirchen

Kleines Rhodt 2016 24,50 €  
Stefan Meyer, Rhodt

Cabernet Sauvignon 2013 27,00 €  
Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach

Cabernet Sauvignon 28,50 €  
Stufe II 2016 (\*)  
Seckinger, Niederkirchen

Merul Reserve 2012 23,00 €  
Rumelia, Panagjurishte, Bulgarien

Tri Blend 2013 26,00 €  
Bratanov, Harmanli, Bulgarien

Rubin Handpressed 2017 28,00 €  
Georgiev/Milkov, Brestovitza, Bulgarien

Chantecler 29,00 €  
Cabernet Franc 2017  
Thirstwine Project, Nova Zagora, Bulgarien

Alle Flaschen 0,75l / Eine ausführliche Beschreibung aller aufgeführten Weine findet ihr in unserer separaten Flaschenweinkarte

# **ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE**

**A** Glutenhaltiges Getreide\*

**B** Krebstiere \*

**C** Eier\*

**D** Fische \*

**E** Erdnüsse \*

**F** Soja(bohnen)\*

**G** Milch\*

**H** Schalenfrüchte \*

**I** Sellerie \*

**J** Senf\*

**K** Sesamsamen \*

**L** Schwefeldioxid und Sulphite \*

**M** Lupinen \*

**N** Weichtiere \*

**1** mit Farbstoff

**2** mit Konservierungsstoff

**3** mit Antioxidationsmittel

**4** mit Geschmacksverstärker

**5** geschwefelt

**6** geschwärzt

**7** mit Phosphat

**8** mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

**9** koffeinhaltig

**10** chininhaltig

**11** mit Süßungsmittel

**12** gewachst

\* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7%.