



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

Alle Vorspeisen und Snacks servieren wir AUF WUNSCH mit
hausgebackenem Brot & Baguette

Röstkartoffeln 5 €
mit Senfmayo oder BBQ-Sauce

Dip Brettchen 6 €
Frischkäsedip, Olivenöl und Butter

**Ziegenkäse im
Speckmantel** 12 €
auf Wildkräutern mit Rote Beete
Carpaccio

**Vorspeisenteller für zwei
Personen** 16 €
mit Leckereien „a la Pappel“

SALATE

Alle Salate AUF WUNSCH mit und hausgebackenem
Baguette und Brot.

wahlweise mit

- Speck + 3 €
- Räucherforellenfilet + 7 €
(Forellenhof Spohn, Heiligkreuzsteinnach)
- Hähnchenbrust + 8 €
(Respect und Natur, Frankreich)
- Lachsforellenfilet + 9 €
(Forellenhof Spohn, Heiligkreuzsteinnach)

Feldsalat

mit Kartoffeldressing, Granatapfelker-
nen, Croutons und
gerösteten Kernen

Klein 8 €
Groß 12 €

Kürbissalat mit Birne

Frühlach und Kürbiskernen

10 €

hauptgerichte

BURGER

alle Burger mit hausgebackenem Sesam-Brioche und Salatblatt

- wahlweise mit Röstkartoffeln + 3 €

Klassik 13 €

mit 100% Donnersberger Rind, Senfmayo, BBQ-Sauce, Salatblatt, Gewürzgurken und Schmorzwiebeln

Klassik mit Bergkäse oder Speck 15 €

Klassik mit Bergkäse und Speck 16 €

Vegiburger 12 €
mit tagesaktuellem Pattie

Vegiburger mit Bergkäse 14 €

Fischburger 17 €

mit Lachsforellenfilet, Wildkräutern, Rote Beete, Ziegenkäse und Feigenchutney

Pappelburger 18 €

mit 100% Donnersberger Rind, Feldsalat, Portabello, Speck, Granatapfelkernen und Schmorzwiebeln

PASTA UND RISOTTO

Alle Pasta und Risottogerichte auch vegan erhältlich

Pasta (Familie Gutting | Großfischlingen)

Bio Risotto (Reishunger | Piemont | Italien)

Alle Varianten wahlweise mit

- Räucherforellenfilet + 7 €
(Forellenhof Spohn, Heiligkreuzsteinnach)
- Hähnchenbrustfilet + 8 €
(Respect und Natur, Frankreich)
- Lachsforellenfilet + 9 €
(Forellenhof Spohn, Heiligkreuzsteinnach)

Pasta mit Wurzelgemüse 17 €
geschmortem Frühlauch, Parmesan
und gerösteten Kernen

Risotto mit Roter Beete 16 €
Feta und gerösteter Walnuss

**Risotto mit gebratenen
Kräuterseitlingen,
Shiitake & Champignons** 17 €
Kräuterpesto, Olivenöl, Parmesan und
gerösteten Kernen

**SILBERPAPPEL KLASSKER
VEGETARISCH ODER
MIT FLEISCH/FISCH**

Käsespätzle

mit Schmorzwiebeln und Salatbukett

17 €

Leininger Schweinefilet

(Gebrüder Hepp | Altleiningen)

mit Spätzle, gebratenen Pilzen und
Bratensauce

24 €

Donnersberger Rumpsteak 31 €

(Gebrüder Hepp | Altleiningen)

ca. 300gramm mit Bratkartoffeln, ge-
schmortem Wurzelgemüse, Schmorzwie-
beln und Jus

nachtisch

SÜSS UND VERFÜHRERISCH

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

Panna Cotta 8 €
mit Waldbeersauce und Mandelstreußeln

kinderkarte

PORTIONEN FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spätzle, Pasta oder Bratkartoffeln

wahlweise mit

- mit Butter und Käse 4 €
- Tomatensauce und Parmesan 4 €
- Geschmortem Wurzelgemüse
der Saison 4 €
- Bratwurst und Ketchup oder Mayo 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 €

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, Vodkas 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 €
Lukas Rheinhardt, Niederkirchen
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 2019

Lukas Rheinhardt, Niederkirchen

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%.