



# HERZLICH WILLKOMMEN BEI FREUNDEN

Kommen Sie als Gast und gehen Sie als Freund!

Schön, dass Sie bei uns sind.

Mir und meinem Team ist es wichtig,  
leckere Gaumenfreuden aus Küche und Keller  
mit herzlich gelebter Gastlichkeit zu verbinden.

Alle unsere Speisen sind mit  
viel Herz und Liebe, ausschließlich selbst gemacht.  
Anfangen von unserem Brot, Salaten und Suppen,  
Pasta und Beilagen bis hin zu Soßen und Dessert.  
Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten  
und verzichten auf Zusatzstoffe.

Wir bieten Ihnen eine regionale, saisonale, kreative Küche.  
Neben unserer kompakten Basis - Speisekarte bieten wir ständig  
wechselnde Speisen auf unserer Empfehlungskarte an.  
Hier gebe ich meinem Küchen – Team den kreativen Raum,  
sich frei zu entfalten.

Sollten Sie etwas vermissen oder etwas nicht vertragen,  
sprechen Sie uns bitte an

Unsere Weine beziehen wir ausschließlich  
von unseren Kooperationspartner, dem Weingut Wolf, Ungstein.

Nun wünschen wir Ihnen genussvolle Stunden  
hier in unserem Honigsäckel

Ihr Team vom Honigsäckel  
sowie Ihr Gastgeber

*Jan Kiy*

Mehr über uns erfahren Sie unter:





## **SPEISEKARTE**

### **VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE**

<i>Lauchcremesuppe mit hausgemachtem Bacon und Stunden-Ei</i>	€ 7,40
<i>Herzhafte Pfälzer Kartoffelsuppe mit luftgetrockneter Blutwurst</i>	€ 6,90
<i>Kleiner Salat aus ausgesuchten Blattsalaten mit unseren hausgemachten Rohkostsalaten, verfeinert mit Kräutern, Kernen und frischem Dressing der Saison</i>	€ 4,90
<i>Großer Salat aus ausgesuchten Blattsalaten mit unseren hausgemachten Rohkostsalaten, verfeinert mit Kräutern, Kernen und frischem Dressing der Saison</i>	€ 10,80
<i>Rehfrikadellen mit Preiselbeerdipp und Kartoffelsalat</i>	€ 10,90
<i>Gratinierter Schafskäse mit Kräutern, Peperoni, Tomaten und Zwiebelmarmelade</i>	€ 9,90
<i>Curryworscht Pälzer Brotworscht mit Currysoß' un Grumbeerstäbsche</i>	€ 9,90
<i>TAPAS Platte San Daniel Schinken   Salame Spianata picante   Hartkäse   Antipasti Gemüse   Olivenmix   Aioli &amp; Brot</i>	€ 14,90



## SPEISEKARTE

### PFÄLZER SPEZIALITÄTEN

„Pälzer Fleeschnepp“ € 15,60  
mit geschmorte Zwiwwel und dräggischer Grummbeerestampes

„Pfälzer Platte“ mit Saumagen, Leberknödel und Bratwurst € 16,50  
auf feinem Rieslingkraut und frischem Kartoffelpüree

Pfälzer Vesper € 8,90  
Leberwurst | Blutwurst | Schwartenmagen |  
Zwiebel | Gurke | Brot

*Wir servieren Ihnen ausschließlich die traditionell hergestellten und konservierungsstofffreien Spezialitäten der regionalen **Metzgerei Hambel** aus Wachenheim*

### KLASSIKER

Rindfleischsalat mit Paprika und Zwiebeln € 14,50  
dazu deftige Bratkartoffeln

Rosa gebratenes Rumpsteak (200g Rohgewicht) € 24,60  
mit Zwiebel, Bratensoße und deftigen Bratkartoffeln

### VEGAN

Samtiges Kichererbsen – Gemüse – Curry € 16,90  
auf Couscous

### Allergene und Zusatzstoffe

*Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten und verzichten auf Zusatzstoffe. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unsere Liste der zu deklarierenden Allergene und Zusatzstoffe, in unseren Speisen und Getränken zur Verfügung. Bitte sprechen Sie uns hierzu einfach an.*



## **SPEISEKARTE**

### **HAUPTGERICHTE**

<i>Zarter Rinderbraten in der Burgundersauce mit buntem Wurzelgemüse und unseren hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 17,50
<i>Rosa gebratener Rinderrücken (200g Rohgewicht) mit Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter</i>	€ 24,60
<i>Schnitzel Wiener Art mit deftigen Bratkartoffeln und Preiselbeerkompott</i>	€ 14,90
<i>mit Jägersoße</i>	€ 17,40
<i>Hähnchenspieße mit Curry – Ananas – Soße Basmatireis und kleiner Salat</i>	€ 15,90
<i>Lasagne mit getrüffeltem Ragout und Béchamel dazu kleiner Salat</i>	€ 17,40
<i>Gebratener Kabeljau auf Bohnen und Oliven, mit Focaccia und Zitronengras-Hollandaise</i>	€ 22,50

### **FEINES ZUM ABSCHLUSS**

<i>Süße Trilogie mit Früchten ...was der Patissier empfiehlt</i>	€ 12,90
<i>Hausgemachtes Sorbet mit Sekt oder Brand</i>	€ 6,90
<i>Tiramisu im Glas</i>	€ 6,50
<i>Mediterrane Käseauswahl mit Trauben, Butter, Nüssen und Fruchtebrot</i>	€ 8,90
<i>Kuchen des Tages</i>	€ 3,50



## APPERETIV / SEKT & SECCO

Winzer Sekt, Riesling brut klassische Flaschengärung, handgerüttelt	€ 4,50   0,1l	€ 27,00   0,75l
Secco, trocken Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	€ 3,90   0,1l	€ 23,50   0,75l
Secco Rubin, trocken Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	€ 3,90   0,1l	€ 23,50   0,75l
Trauben Secco, alkoholfrei spritzig-fruchtiger perlender Traubensaft! ohne Alkohol!	€ 3,30   0,1l	€ 19,00   0,75l

## WEINSCHORLE

2018 Riesling, trocken Ungsteiner Osterberg	€ 2,90   0,25l	€ 4,90   0,5l
2018 Riesling, halbtrocken Ungsteiner Bettelhaus	€ 2,90   0,25l	€ 4,90   0,5l
2019 TROPIC Rosé, lieblich Ungsteiner Kobnert	€ 2,90   0,25l	€ 4,90   0,5l

*Alle offenen Weine können auch in 0,1l bestellt werden.*

*Unsere Weine beziehen wir ausschließlich von unseren Kooperationspartner, dem Weingut Wolf, Ungstein.*



## WEISSWEINE

2019 Riesling Kabinett, trocken Ungsteiner Osterberg Birne, reifer Apfel und Litschi.	€ 5,60   0,25l	€ 16,80   0,75l
2018 Weißer Burgunder, trocken Ungsteiner Osterberg Birne, reifer Apfel und Litschi.	€ 6,10   0,25l	€ 18,30   0,75l
2019 „Frech und Scheu“ Frech und spritzig herbes Weißwein-Cuvée. Riesling / Scheurebe / Cabernet blanc Fruchtaromen von Stachelbeere, Cassis, Limette und rosa Grapefruit.	€ 6,10   0,25l	€ 18,30   0,75l
2019 Grauer Burgunder, trocken Ungsteiner Osterberg Melone, Birne, etwas Vanille und Eisbonbon.	€ 7,90   0,25l	€ 23,80   0,75l
2018 Grüner Silvaner, feinherb Kallstadter Saumagen Aromen von Litschi und Mirabelle.	€ 5,70   0,25l	€ 17,10   0,75l
2018 Chardonnay <b>SPÄTLESE</b> , trocken Ungsteiner Nußriegel Aromatischer Duft nach Mango, Papaya, Passionsfrucht und etwas Vanille.	€ 7,10   0,25l	€ 21,30   0,75l
2018 Gewürztraminer <b>SPÄTLESE</b> , lieblich Dürkheimer Nonnengarten erinnert an rote Rosen & kandierte Früchte.	€ 7,10   0,25l	€ 21,30   0,75l

*Alle offenen Weine können auch in 0,1l bestellt werden.*

*Unsere Weine beziehen wir ausschließlich von unseren Kooperationspartner, dem Weingut Wolf, Ungstein.*



## ROSÉ & ROTWEIN

2019 Rosé, feinherb Ungsteiner Bettelhaus Himbeere, Hagebutte und rote Johannisbeere.	€ 6,20   0,25l	€ 18,50   0,75l
2019 Spätburgunder <b>Blanc de Noir</b> Grapefruit, Stachelbeere, Physalis.	€ 7,10   0,25l	€ 21,30   0,75l
2018 Blauer Portugieser, lieblich Ungsteiner Osterberg Weicher, zarter und fruchtiger Rotwein mit lieblichen Beerenaromen.	€ 4,20   0,25l	€ 16,80   1,0l
2018 St. Laurent trocken Ungsteiner Osterberg Fruchtige Kirscharomen mit Anklängen von Kakao.	€ 6,60   0,25l	€ 19,60   0,75l
2016 Spätburgunder, trocken Ungsteiner Nußriegel Feine Erdbeer- Aromen, schwarzer Tee und dunkle Waldfrüchte.	€ 7,10   0,25l	€ 21,30   0,75l
2018 Dornfelder trocken Ungsteiner Nußriegel Aromen von Brombeeren, Holunder und Schwarzkirsche.	€ 5,20   0,25l	€ 15,40   0,75l
2018 Cabernet Sauvignon & Merlot Ungsteiner Honigsäckel, Rotwein trocken Aromen nach Heu dazu Brombeer- & schwarze Johannisbeere	€ 7,90   0,25l	€ 23,80   0,75l

*Alle offenen Weine können auch in 0,1l bestellt werden.*

*Unsere Weine beziehen wir ausschließlich von unseren Kooperationspartner, dem Weingut Wolf, Ungstein.*



# GETRÄNKE

## MINERALWASSER

Peterstaler medium | sprudel | Black Forrest (still) . . . . . € 2,40 | 0,25l . . . . . € 5,40 | 0,7l

## SOFTGETRÄNKE

Coca Cola | Coca Cola zero | Fanta | Sprite | Spezi . . . . . € 2,20 | 0,2l . . . . . € 4,40 | 0,4l

## SÄFTE

trüber Apfel | Orange | Traube | Rhabarber | Kirsche | . . . . . € 3,00 | 0,25l

Grapefruit | Johannisbeere

als Schorle . . . . . € 2,80 | 0,25l . . . . . € 4,50 | 0,5l

## BIERE

Warsteiner Brauerei

Pils | Radler | alkoholfreies Pils . . . . . € 2,40 | 0,3l . . . . . € 3,80 | 0,5l

König Ludwig Weizenbier hell . . . . . € 3,90 | 0,5l

alkoholfreies Weizen | Weizenradler

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee . . . . . € 2,50

Espresso . . . . . € 2,30

doppelter Espresso . . . . . € 3,60

Espresso Macchiato . . . . . € 3,00

Cappuccino . . . . . € 3,20

Latte Macchiato | Milchkaffee . . . . . € 3,60

Heiße Schokolade . . . . . € 2,60

Tasse Tee . . . . . € 2,30

## APERITIF

Aperol Spritz | Hugo | Lillet Berry . . . . . € 5,50

## DIGESTIVES AUS DEM WEINGUT

Wolf's Lupus spiritus Kräuter-Liquors . . . . . € 3,00 | 2cl

Wolf Feiner Brand vom Burgunder . . . . . € 3,00 | 2cl

-im Kastanienholzfaß gereift-

## WEITERE DIGESTIVES

Ramazotti | Averna | Jägermeister . . . . . € 3,00 | 2cl

Geister und Obstbrände vom Hause Dirker / Mömbris . . . . . € 5,40 | 2cl

Eine große Auswahl finden Sie auf unserem Klavier am Resturanteingang.





# UNSER HONIGSÄCKEL IN KÜRZE

## Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag | 17.<sup>00</sup> Uhr – 23.<sup>00</sup> Uhr

Küche | 17.<sup>30</sup> Uhr – 21.<sup>30</sup> Uhr

Sonntag | 11.<sup>00</sup> Uhr – 21.<sup>00</sup> Uhr

Küche | 11.<sup>30</sup> Uhr – 14.<sup>30</sup> Uhr

17.<sup>00</sup> Uhr – 20.<sup>00</sup> Uhr

Ruhetag | Montag & Dienstag

Für größere Gruppen öffnen wir auch an Schließtagen.

## Feiertage

Unsere Öffnungszeiten an Feiertagen finden Sie auf unserer Website [www.honigsaeckel.de](http://www.honigsaeckel.de).

# RESERVIERUNGEN

Wir freuen uns sehr, wenn Sie uns Ihr Kommen durch eine Tischreservierung ankündigen.

Gerne reservieren wir Ihnen Ihre Plätze, soweit es uns möglich ist.

Ihrem Wunsch nach einem bestimmten Tisch versuchen wir gerne nachzukommen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass dies nicht immer funktioniert und wir dies nicht garantieren können.

Sollten Sie eine größere Gesellschaft sein, einen unserer Veranstaltungsräume buchen oder einen besonderen Anlass planen, empfehlen wir Ihnen, Ihr Essen vorab mit uns zu besprechen.

Hierfür stehen wir Ihnen gerne für ein persönliches Gespräch zur Verfügung.

Für Ihre Reservierung erreichen Sie uns telefonisch unter 0 63 22 - 86 91, per E-Mail unter [reservierung@honigsaeckel.de](mailto:reservierung@honigsaeckel.de) oder über unsere Möglichkeit zur Online – Reservierung unter [www.honigsaeckel.de](http://www.honigsaeckel.de)