

Willkommen an der Silberpappel

Schön, dass ihr da seid!

Hier am Rande des Waldparks in Mannheim-Neckarau verbinden wir Genuss mit Natur. Unsere Küche ist inspiriert von den Jahreszeiten, geprägt von ehrlichen Zutaten und liebevoll zubereiteten Speisen.

Ob ein gemütlicher Abend auf unserer Sonnenterrasse, ein Glas Wein im urigen Gastraum oder ein festlicher Anlass – wir möchten, dass ihr euch bei uns rundum wohlfühlt.

Lasst euch Zeit, entdeckt unsere Speisekarte und genießt mit allen Sinnen.

Denn bei uns geht es um mehr als gutes Essen – es geht um echte Genussmomente.

Unser Restaurant hat Mittwoch bis Freitag von 17 – 22 Uhr geöffnet

- warme Küche bis 21 Uhr (in den Sommermonaten)

Bitte nutzt unseren Online-Reservierungsservice über unsere Webseite www.silberpappel.de oder informiert euch auf Instagram/Facebook an welchen Tagen wir geschlossene Gesellschaften zu Gast haben und somit keinen Restaurantbetrieb aufrecht halten können.

Der Samstag gehört den Festen und Feiern, aber auch die anderen Tage können durch geschlossene Gesellschaften belegt sein.

Um sicher zu gehen das ihr einen Platz bei uns bekommt und wir auch sicher offen haben, empfehlen wir euch zu reservieren.

Wenn ein Tag online nicht zu reservieren ist, ist dieser schon für ein Event geblockt.

Ihr habt auch etwas zu feiern und würdet das gerne bei uns machen oder sucht noch einen Caterer?

Sehr gerne!

Sprecht uns einfach an und vereinbart einen unverbindlichen und persönlichen Besprechungstermin.

Eure GENUSSERZEUGER

RESTAURANT SPEISEKARTE

Vorspeisen & Salate

*Alle Vorspeisen & Salate servieren wir mit frischem Baguette
unsere Salat servieren wir mit unserem Hausdressing auf Essig-Öl Basis*

9 € Carpaccio von Roter Beete mit Feldsalat und karamellisierter Walnuss
+ 4 € wahlweise mit Schafskäse on top

11 € gegrillte Peperoni mit eingelegtem Schafskäse & Aioli

12€ Frittierter Blumenkohl mit Feldsalat, Aioli und Granatapfelkernen

5,00 € Beilagen Salat – VEGAN
Rohkost · Tomate · Sprossen · Kresse · Croutons · Kerne

8,00 € Kleiner saisonaler Salat – VEGAN
Rohkost · Tomate · Sprossen · Kresse · Croutons · Kerne

13,00 € Großer saisonaler Blattsalat – VEGAN
Rohkost · Tomate · Sprossen · Kresse · Croutons · Kerne

Kinder

5,00 € Kids Pommes

6,00 € Kids Nudeln · Natur oder Tomatensoße

8,00 € Kids Burger · Pommes · Ketchup
Burgersoße · Käse · Essiggurken · Zwiebeln

Hauptgerichte

17 € Frische Tagliatelle mit winterlichem Rahmgemüse

17 € Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Beilagensalat

19 € Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes & Beilagensalat

22€ Schnitzel mit Pfefferrahmsoße, Pommes & Beilagensalat

16 € vegetarischer Burger (Pattie des Monats)
mit BBQ-Sauce, Burgersauce, Zwiebel, Gewürzgurke & Tomate, dazu Pommes

20 € 100% Beef Burger
mit BBQ-Sauce, Burgersauce, Zwiebel, Gewürzgurke & Tomate, dazu Pommes

22€ Schafskäseburger
mit 100% Beef Pattie, Schafskäse, Peperoni, BBQ Soße und Tomate, dazu Pommes

Desserts

8,00 € Belgische Waffel mit Vanillesauce & Sahne

8,00 € Schokoküchlein mit flüssigem Kern mit Waldbeerenkompott & Sahne

8,00 € Apfeltarte mit Vanillesauce & Sahne

Monatsempfehlung

8 € Maronencremesüppchen

9 € Kleiner Feldsalat mit Hausdressing, gebratenem Speck und Croutons

15 € Großer Feldsalat mit Hausdressing, gebratenem Speck und Croutons

23 € Lachsfilet an frischen Tagliatelle mit winterlichem Rahmgemüse

23 € Schweinebraten mit Spätzle, Rotkohl & Jus

26 € Gebratene Entenkeule mit Spätzle, Rotkohl & Jus

Wein des Monats

34€ 0,75ltr.

2021 Grauburgunder trocken, Rhodter Klosterpfad

Weingut Jürger Heßler & Töchter, Rhodt u.R., Pfalz

RESTAURANT GETRÄNKEKARTE

Alkoholfreies

Bellaris Mineralwasser

Classic oder Naturelle

0,25 l – 2,50 € · 0,75 l – 6,50 €

Pfalzgut Direktsäfte

Apfelsaft oder Orangensaft · 0,25 l – 3,50 €

Limonaden & Schorlen

Apfelschorle · Johannisbeerschorle · Zitronenlimo · Cola · Cola Zuckerfrei · Spezzi
je 0,33 l – 3,50 €

Heißgetränke

Espresso – 2,50 €

Doppelter Espresso – 3,50 €

Espresso Macchiato – 3,50 €

Americano – 3,50 €

Cappuccino – 4,00 €

Latte Macchiato – 4,50 €

Offene Teesorten – je 4,00 €

Earl Grey · Sencha · Jasmin · Pfefferminz · Hanfblüten-Melisse · Kräutertraum

Bier

Vom Fass

Bellheimer Lord Pils · Radler · Valentins Weizen · Weizenradler

0,3 l – 3,50 € · 0,5 l – 5,50 €

Aus der Flasche

Bellheimer Pils oder alkoholfrei · 0,33 l – 3,50 €

Valentins Weizen alkoholfrei · 0,5 l – 5,50 €

Wein & Sekt

Secco · 0,1 l – 4,50 €

Weinschorle (Riesling / Rosé)
0,25 l – 3,00 € · 0,5 l – 5,50 €

Offene Weine

Riesling – Christian Heußler

Weißburgunder – Lukas Reinhardt

Rosé – Lukas Reinhardt

Sauvignon Blanc – Lukas Reinhardt

Grauburgunder – Christian Heußler

0,1 l – 4,00 € · 0,25 l – 8,00 € · 0,75 l – 24,00 €

Aperitifs & Longdrinks

Lillet Wild Berry

Aperol Spritz

Limoncello Spritz

Hugo

je 0,3 l – 8,00 €

Rum Cola

Whiskey Cola

je 0,3 l – 9,00 €

Hausgemachter Gin

GENUSSERZEUGER – London Dry Gin

Destilliert im Weingut Heußler, Rhodt u. R.

Mit Tonic Water · 0,3 l – 9,00 €

Flaschenweine & Sekt

Weingut Reinhardt · Pfalz

Deidesheimer Weißburgunder · 0,75 l – 33,00 €

Riesling Brut · 0,75 l – 35,00 €

Blanc et Noir Brut Nature · 0,75 l – 35,00 €

Weingut Heußler & Töchter · Pfalz

Grauburgunder »Klosterpfad« · 0,75 l – 34,00 €

Weißburgunder »Brutiful Orange« · 0,75 l – 33,00 €

Christian Heußler · Pfalz

Schlossberg Roter Riesling · 0,75 l – 29,00 €

Rosswingert Grauburgunder · 0,75 l – 31,00 €

Weingut Fußer · Pfalz

Ruppertsberger Sauvignon Blanc · 0,75 l – 31,00 €

Deidesheimer Riesling · 0,75 l – 29,00 €

Weingut Nauerth-Gnägy · Pfalz

Merlot · 0,75 l – 34,00 €

Cabernet Sauvignon · 0,75 l – 33,00 €

Saignée Rosé · 0,75 l – 29,00 €

Bulgarische Weine

Yalovo »Old School« Chardonnay · 0,75 l – 32,00 €

Yalovo »Zazukano« · 0,75 l – 31,00 €

Wine Bridges »Mavrud« · 0,75 l – 29,00 €

Melvino »Melnik 55« · 0,75 l – 31,00 €

Georgiev & Milkov »Rubin« · 0,75 l – 34,00 €