

Willkommen in der Silberpappel

Ein neues Jahr hat begonnen – unsere Haltung bleibt die gleiche.

Am Rande des Waldparks in Mannheim-Neckarau stehen wir für Genuss im Einklang mit der Natur: ehrlich, saisonal und mit viel Liebe zum Detail.

Unsere Küche orientiert sich an den Jahreszeiten und an dem, was wirklich zählt: gute Produkte, klare Aromen und Gerichte, die man in Ruhe genießen darf.

Soweit es uns wirtschaftlich möglich ist, geben wir die Senkung der Mehrwertsteuer direkt an unsere Gäste weiter. Denn fairer Genuss beginnt für uns nicht nur auf dem Teller.

Ob ein entspannter Abend auf der Terrasse, ein Glas Wein im warmen Gastraum oder ein besonderer Anlass mit den Menschen, die euch wichtig sind – die Silberpappel ist ein Ort zum Ankommen, Durchatmen und Wohlfühlen.

Nehmt euch Zeit - Entdeckt unsere Küche - Genießt bewusste Genussmomente.

Öffnungszeiten Restaurant

Mittwoch bis Freitag

17:00 – 22:00 Uhr

Warme Küche bis 21:00 Uhr

Reservierungen bitten wir über unseren Online-Service auf www.silberpappel.de

Über Instagram und Facebook informieren wir euch über Tage mit geschlossenen Gesellschaften.

Samstage sind in der Regel unseren Festen und Feiern vorbehalten – auch an anderen Tagen kann es zu exklusiven Veranstaltungen kommen.

Ist ein Tag online nicht reservierbar, ist dieser bereits für ein Event geblockt.

Ihr plant selbst etwas Besonderes?

Ob Feier, Hochzeit oder Catering – wir begleiten euch gerne.

Sprecht uns an und vereinbart einen unverbindlichen, persönlichen Gesprächstermin.

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

Cremesüppchen vom Blumenkohl und Apfel mit Kernen und gereiftem Kräuterbalsamico	6,50 €
Pulled Beef Bruschetta	8,00 €
Coleslaw vom Spitzkohl mit Croutons und Walnüssen	5,00 €
Beilagen Salat – VEGAN Rohkost · Tomate · Sprossen · Kresse · Croutons · Kerne	4,50 €
Kleiner saisonaler Salat – VEGAN Rohkost · Tomate · Sprossen · Kresse · Croutons · Kerne	7,50 €
Großer saisonaler Blattsalat – VEGAN Rohkost · Tomate · Sprossen · Kresse · Croutons · Kerne	12,00 €
Kleiner Feldsalat mit Hausdressing, gebratenem Speck und Croutons	8,50 €
Großer Feldsalat mit Hausdressing, gebratenem Speck und Croutons wahlweise mit Ziegenkäse	14,00 € + 4,00 €

Kinder

Kids Pommes	4,50 €
Kids Nudeln · Natur oder Tomatensoße	5,00 €
Kids Burger · Pommes · Ketchup Burgersoße · Käse · Essiggurken · Zwiebeln	7,00 €

Hauptgerichte

Frische Pasta

mit Pilzrahmsoße & Beilagensalat	16,00 €
mit Lachsfilet & Spitzkohlgemüse	21,00 €

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln & Beilagensalat	16,00 €
----------------------------------	---------

Semmelknödel

mit Schwammerln & Beilagensalat	16,00 €
---------------------------------	---------

Schnitzel

mit Pommes oder Bratkartoffeln & Beilagensalat

- „Wiener Art“ mit Zitrone	17,00 €
- mit Pilzrahmsoße	20,00 €
- mit Tomatensoße und Parmesan überbacken	21,00 €

Burger

mit BBQ-Sauce, Burgersauce, Zwiebel, Gewürzgurke & Tomate, dazu Pommes

- vegetarisches Pattie	15,00 €
- Rindfleisch Patties	18,00 €
- Rindfleisch Pattie + Ziegenkäse	20,00 €

Rindergulasch mit Spätzle & Rotkohl	21,00 €
-------------------------------------	---------

250G. Rumpsteak mit Röst- und Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln & Jus	26,00 €
wahlweise mit Beilagensalat	+ 3,00 €

Desserts

Belgische Waffel mit Vanillesauce & Sahne	7,50 €
Schokoküchlein mit flüssigem Kern mit Waldbeerenkompott & Sahne	7,50 €
Apfeltarte mit Vanillesauce & Sahne	7,50 €

RESTAURANT GETRÄNKEKARTE

Alkoholfreies

Bellaris Mineralwasser

Classic oder Naturelle

0,25 ltr. – 3,00 €

0,75 ltr. – 6,50 €

Pfalzgut Direktsäfte

Apfelsaft oder Orangensaft

0,25 ltr. – 3,50 €

Limonaden & Schorlen

Apfelschorle · Johannisbeerschorle · Zitronenlimo · Cola · Cola Zuckerfrei · Spezi

0,33 ltr. – 4,00 €

Heißgetränke

2,50 € Espresso

3,50 € Doppelter Espresso

3,50 € Espresso Macchiato

3,50 € Americano

4,00 € Cappuccino

4,50 € Latte Macchiato

4,00 € Offene Teesorten

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

Bier

Vom Fass

Bellheimer Lord Pils · Radler · Valentins Weizen · Weizenradler

0,30 ltr. – 4,00 €

0,50 ltr. – 5,50 €

Aus der Flasche

Bellheimer Pils oder alkoholfrei

0,33 ltr. – 4,00 €

Valentins Weizen alkoholfrei

0,50 ltr. – 5,50 €

Wein & Sekt

Weinschorlen

Riesling / Rosé

0,25 l – 3,00 €

0,5 l – 5,50 €

Offene Weine

Weißburgunder – Lukas Reinhardt

Rosé – Lukas Reinhardt

Sauvignon Blanc – Lukas Reinhardt

Grauburgunder – Christian Heuβler

0,1 l – 4,00 €

0,25 l – 8,00 €

0,10 ltr. – 4,50 € Secco trocken

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 Heuβler, 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 €