

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 (in den Sommermonaten)

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

8,50 € Carpaccio von Roter Beete mit Feldsalat und karamellisierten Walnüssen
+ 4,00 € wahlweise mit Schafskäse on top

10,00 € gegrillte Peperoni mit eingelegtem Schafskäse & Aioli

11,00 € Frittierte Blumenkohl mit Feldsalat, Aioli und Granatapfelkernen

4,50 € Beilagen Salat – VEGAN
Rohkost · Tomate · Sprossen · Kresse · Croutons · Kerne

7,50 € Kleiner saisonaler Salat – VEGAN
Rohkost · Tomate · Sprossen · Kresse · Croutons · Kerne

12,00 € Großer saisonaler Blattsalat – VEGAN
Rohkost · Tomate · Sprossen · Kresse · Croutons · Kerne

Kinder

4,50 € Kids Pommes

5,00 € Kids Nudeln · Natur oder Tomatensoße

7,00 € Kids Burger · Pommes · Ketchup
Burgersoße · Käse · Essiggurken · Zwiebeln

Hauptgerichte

17,00 € Frische Tagliatelle mit winterlichem Rahmgemüse

16,00 € Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Beilagensalat

17,00 € Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes & Beilagensalat

20,00 € Schnitzel mit Pfefferrahmsoße, Pommes & Beilagensalat

15,00 € vegetarischer Burger (Pattie des Monats)
mit BBQ-Sauce, Burgersauce, Zwiebel, Gewürzgurke & Tomate, dazu Pommes

18,00 € 100% Beef Burger
mit BBQ-Sauce, Burgersauce, Zwiebel, Gewürzgurke & Tomate, dazu Pommes

20,00 € Schafskäseburger
mit 100% Beef Pattie, Schafskäse, Peperoni, BBQ Soße und Tomate, dazu Pommes

Desserts

7,50 € Belgische Waffel mit Vanillesauce & Sahne

7,50 € Schokoküchlein mit flüssigem Kern mit Waldbeerenkompott & Sahne

7,50 € Apfeltarte mit Vanillesauce & Sahne

Monatsempfehlung

7,50 € Maronencremesüppchen

8,50 € Kleiner Feldsalat mit Hausdressing, gebratenem Speck und Croutons

14,00 € Großer Feldsalat mit Hausdressing, gebratenem Speck und Croutons

21,00 € Lachsfilet an frischen Tagliatelle mit winterlichem Rahmgemüse

21,00 € Schweinebraten mit Spätzle, Rotkohl & Jus

23,00 € 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 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 €