



BARBAROSSAHOF
HOTEL-RESTAURANT

Herzlich Willkommen im Barbarossahof

Lieber Gast,

willkommen in unserem Hause. Wir verbinden eine 150-jährige Tradition mit einer gemütlichen Atmosphäre und moderner Dienstleistung. Wir, die Familie Flockerzie und Mitarbeiter, begrüßen Sie recht herzlich. Legen Sie alle Hast am Eingang ab, denn die Gastlichkeit unseres Hauses soll dazu beitragen, Ihnen Stunden der Entspannung und des Genießens zu bereiten.

Wir möchten Ihnen, mit allen Mitarbeitern unseres Hauses, die beste Leistung aus Küche, Weinkeller und Service bieten, damit Sie sich bei uns wohl fühlen.

Familie Flockerzie und Mitarbeiter

Dear guest,

Welcome in our house. We connect a 150-year-old tradition with a pleasant atmosphere and modern service. We, the family Flockerzie and staff, greet you warmly. Leave all your troubles and distress at the entrance. We will give you the best from our kitchen and wine cellar, so you will feel at home.

Family Flockerzie & staff



Sollten Sie mit uns zufrieden sein, bewerten Sie uns bitte auf einem der folgenden Portale.

Bei Problemen oder Missfallen wenden Sie sich einfach umgehend an unser Servicepersonal, damit wir evtl. Missstände umgehend beheben können.

If everything is fine just give us a feedback on the following sites.

If you have any circumstances just ask one of our staff to fix your issue.





BARBAROSSAHOF

HOTEL-RESTAURANT

Suppen

Soups

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, 4.90
Gemüsejulienne und Nudeln
Marrow dumplings in beef consommé with vegetables and noodles

Französische Zwiebelsuppe überbacken 4.90 
French onion soup au gratin


Ungarische Gulaschsuppe 5.90
Hungarian goulash soup


Hummercremesuppe 4.80
Lobster cream soup

Vorspeisen

Appetizer

Halbes Dutzend Weinbergschnecken 8.50
in Knoblauchbutter mit gerösteten Toast-Scheiben
Half dozen grilled escargots in fine garlic butter with toast slices

Tomaten mit Mozzarella, 8.50 
Zwiebeln und Oliven auf Rucolabett
Caprese - mozzarella with tomatoes, onions and olives on a bed of rocket

Schafskäse vom Grill in Kräuterbutter 9.50 
mit Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven, Peperoni dazu Knoblauchbaguette
Sheep's milk cheese grilled with tomatoes, red onions, olives, peppers and garlic baguette

Salate


Salads

Caesar Salat 14.50
mit gegrillten Putenbruststreifen, Speck, gehobeltem Parmesan, Croutons und Kirschtomaten dazu Knoblauchbaguette

Caesar salad
with grilled turkey breast strips, bacon, grated parmesan, croutons and cherry tomatoes with garlic baguette

Italienischer Salat⁷ 11.50
mit Ei, Tomaten, Gurken, Oliven, Schinken- und Käsestreifen, Tsatsiki und Knoblauchbaguette
Italian salad⁷
with egg, tomatoes, cucumber, olives, ham and cheese strips, tzatziki and garlic baguette

... mit Shrimps 14.50
... with shrimps

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse,  12.50
Tomaten, Paprika, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Tsatsiki und Knoblauchbaguette
Greek farmer's salad with sheep's milk cheese
Tomatoes, peppers, cucumber, red onions, Olives, pepperoni, tzatziki and garlic baguette

Beilagensalat  4,50
Side salad

Veggie



**Bitte fragen Sie unsere
Servicemitarbeiter nach
vegetarischen und veganen Gerichten.**

*Please ask our staff about
Vegetarian and vegan dishes.*



BARBAROSSAHOF

HOTEL-RESTAURANT

Nudeln

Pasta

Spaghetti Bolognese 10.50
garniert mit Rucola und gehobelten Parmesanspänen
Spaghetti Bolognese
garnished with rocket and parmesan shavings

Lachstagliatelle in sahniger Hummersauce 15.50
mit Rucolasalat und Kirschtomaten
Salmon tagliatelle
in creamy lobster sauce with rocket salad and cherry tomatoes

Spaghetti mediterran mit Gambas 15.50
mit Ratatouillegemüse und Kräuterbutter
Spaghetti Mediterranean with tiger prawns
with ratatouille vegetables and herb butter

Kalb

Veal

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 17.50
mit Pommes frites und Salat
Wiener Schnitzel from the saddle of veal
with French fries and side salad



Kalbsrahmsteak vom Kalbsrücken 20.50
mit hausgemachten Spätzlen und Salat
Veal steak from the saddle of veal
with cream sauce and homemade spaetzles and side salad

Weinempfehlung Wine suggestions

Elegance Dornfelder  **St. Martin, Pfalz**
[204] **Dornfelder, trocken** | dry 22.50
Kräftiger, eleganter Rotwein für gehobene
Qualitätsansprüche, dezente Röstnoten, etwas Sauerkirsch.
*Strong, elegant red wine for high high-class claims, some sour
cherry, with lasting effect*
- Goldene Kammerpreismünze DLG -

Fisch

Sea food

Gegrilltes Kabeljaufilet 15.50
an Dillsahne, Petersilienkartoffeln und Salat
Grilled cod fish filet with dill sauce, parsley potatoes
and side salad

Gegrillte Gambas 15.00
mit Knoblauchbutter, Butterreis und Salat
Grilled tiger prawns with garlic butter, butter rice
and side salad

Kanadischer Wildlachs vom Grill 18.50
an Hummersoße mit Butterreis und Salat
Grilled Canadian salmon with lobster cream sauce,
butter rice and side salad

Fischvariation von 19.50
Kabeljau, Scampi, Lachs & rotbarsch
mit Butterreis und Salat
**Variety of fish with cod fish, shrimps, salmon & red
fish**
with butter rice and side salad



BARBAROSSAHOF

HOTEL-RESTAURANT

Burger		Burger	
Hamburger oder Cheeseburger Deluxe	12.50	Lammburger	16.50
Rindfleisch 200g, (Cheddar), Bacon, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Mayonnaise & Burger Sauce mit Pommes Frites		Lamm 200g, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Burger Sauce mit Pommes Frites	
Hamburger or Cheeseburger Deluxe		Lamb burger	
<i>Beef (200g), (Cheddar cheese), bacon, salad, tomato, cucumber, red onion, mayonnaise & burger sauce with French fries</i>		<i>Lamb (200g), salad, tomato, cucumber, red onion, mayonnaise & burger sauce with French fries</i>	
Doppelburger oder Doppelcheeseburger	15.50	Veggie Burger	13.50
Rindfleisch 300g, (Cheddar), Bacon, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Mayonnaise & Burger Sauce mit Pommes Frites		Gemüseburger 130g, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Mayonnaise & Burger Sauce mit Pommes Frites	
Double burger or Double Cheeseburger		Veggie burger	
<i>Beef (300g), (Cheddar cheese), bacon, salad, tomato, cucumber, red onion, mayonnaise & burger sauce with French fries</i>		<i>Veggie burger (130g), salad, tomato, cucumber, red onion, mayonnaise & burger sauce with French fries</i>	



Chickenburger 13.50
 Hähnchen 200g, (Cheddar), Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Mayonnaise & Burger Sauce mit Pommes Frites
Chicken burger
Fried Chicken (200g), (Cheddar cheese), salad, tomato, cucumber, red onion, mayonnaise & burger sauce with French fries

Rind	Beef
Argent. Rumpsteak natur mit Kräuterbutter und Pommes frites	
Argent. rump steak with garlic butter & French fries	
200g 21.50	300g 27.50 400g 33.50
Argent. Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße und Kroketten	
Argent. rump steak with green pepper sauce & croquettes	
200g 22.50	300g 28.50 400g 34.50
Argent. Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	
Argent. rump steak with onions, mushroom & fried potatoes	
200g 22.50	300g 28.50 400g 34.50
Argent. Rumpsteak mit Champignons, Kräuterbutter und Pommes	
Argent. rump steak with mushrooms, garlic butter & French fries	
200g 22.50	300g 28.50 400g 34.50



BARBAROSSAHOF

HOTEL-RESTAURANT

Schwein

Pork

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken 12.90
mit Pommes frites und Salat

Schnitzel Wiener Art from pork loin -
Breaded pork steak with French fries and side salad

Jägerschnitzel 14.50
mit Pommes frites und Salat

Jägerschnitzel – *Breaded pork steak with gravy mushroom sauce and French fries and side salad*

Cordon Bleu⁷ 15.50
mit Pommes frites und Salat

Cordon bleu with French fries and side salad⁷

Parmesanschnitzel mit Spaghetti 15.50
in Tomatensauce und Salat

Parmesan Schnitzel in tomato sauce –
Breaded pork steak with Bolognese spaghetti and side salad

Zarte Filets von der Schweinelende 17.50
mit frischen Champignons,

hausgemachten Spätzle & Salat
Tender fillets of pork loin with fresh mushrooms,
homemade spaetzle & salad

Portugiesischer Steakteller⁷ 19.50
Filets vom Schwein und Rind, Putenspieß auf

buntem Ratatouillegemüse, Kräuterbutter, dazu
Pommes frites und Salat
Portuguese steak plate⁷
pork and beef filet, turkey skewer with ratatouille
vegetables, garlic butter, French fries and side salad

Für 2 Personen

For 2 person

Barbarossaplatte 58.50

Filets vom Rind, Schwein und Wild,
mit jungem Gemüse, frischen Champignons,
Ratatouillegemüse, überbackener Tomate, Speck-
Bohnen, Kartoffelfrischkäsecken, gefüllte
Preiselbeerbirnen, Kräuterbutter, dazu Pommes
frites, Kroketten, Spätzle und Salat

Barbarossaplatte

Fillets of beef, pork and venison,
with young vegetables, fresh mushrooms, ratatouille
vegetables, baked tomatoes, bacon beans, cream
cheese wedges, stuffed cranberry pears, herb butter,
with French fries, croquettes, spaetzle and side salad

Geflügel

Poultry

Putensteak indisch mit Curryreis 16.50
Turkey steak „India“ with curry rice

Putenschnitzel 14.90
mit Pommes frites und Salat
Breaded turkey steak with French fries and side
salad

Putensteak 16.50
mit Kräuterbutter und Folienkartoffel
Turkey steak with garlic butter and baked potato

Zarte Hähnchenbrustfilets 16.50
in Cognacrahm mit Bandnudeln und Salat
Delicate chicken breast filet with cognac cream,
tagliatelles and side salad



BARBAROSSAHOF

HOTEL-RESTAURANT

Wild

Venison

Wildgeschnetzeltes 17.50
mit Pilzen, Spätzle, gefüllter Birne & Salatteller
Venison cut into stripes with mushrooms, homemade noodles, filled cranberry pear and side salad

Wildschweinerückensteak 17.50
mit Champignons, Kroketten und Salat
Wild boar steak with fresh mushrooms, croquettes and side salad

Hirschkalbssteak mit frischen Champignons, 21.50
gefüllter Preiselbeerbirne, Kroketten und Salat
Young deer steak with fresh mushrooms, filled cranberry pear, croquettes and side salad



Pfälzer Spezialitäten

Local Cuisine

Bauernbratwürste⁷ 12.50
mit Sauerkraut und Kartoffelstampf
Pair of Bratwurst⁷ with Sauerkraut and mashed potatoes

Pfälzer Leberknödel⁷ mit Speck, 12.50
Zwiebeln, Sauerkraut, Sahnepüree
Liver dumplings⁷ with bacon, onions, Sauerkraut and mashed potatoes

Pfälzer Saumagen⁷ 12.50
mit Sauerkraut und Sahnepüree
Palatian Saumagen⁷ (slice of filled pork stomach)
with Sauerkraut and mashed potatoes

Weinempfehlung Wine suggestions

[252] Los Molinos Valdepenas, Spanien
Tempranillo, trocken | dry 19.50
Gran Reserva 2009

Pfälzer Bauernschmaus⁷ 19.50
Bratwurst, Leberknödel, Schweinebraten,
gegrillter Speck, Saumagen mit Sauerkraut und
Kartoffelstampf
Palatian plate⁷
**Bratwurst, liver dumplings, roast pork, grilled
bacon, saumagen (slice of filled pork stomach),
Sauerkraut and mashed potatoes**

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu 6.50
Homemade tiramisu

Schokoüberraschung 7.50
Warmer Schokokuchen, schmelzendes Schokoherz
und Schokoladeneiskrem
Chocolate Surprise – Hot chocolate cake, melting
chocolate heart and chocolate ice cream

Warmer Apfelstrudel 6.50
mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne
Hot apple strudel with vanilla sauce, vanilla ice
cream and whipped cream

Schmelzendes Schokoherz 5.50
auf Fruchtspiegel
Melting chocolate heart on a berry fruit glaze



BARBAROSSAHOF

HOTEL-RESTAURANT

Alkoholfreie Getränke *Soft drinks*

Selters Mineralwasser	0.25 l	2.30
Selters Mineralwasser	0.75 l	5.90
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker diet	0.33 l	3.50
Bluna Orange, Bluna Lemon	0.33 l	3.50
Bluna Mix	0.33 l	3.50
Bitter Lemon ¹⁰ Tonic Water ¹⁰	0.2 l	2.70
Bitter Lemon ¹⁰ Tonic Water ¹⁰	0.4 l	3.80
Eistee Iced tea ^{1, 3, 11}	0.4 l	3.20
Orangensaft Orange Juice	0.2 l	3.50
Apfelsaft Apple juice	0.2 l	3.50
Apfelsaftschorle Apple Spritzer	0.2 l	2.50
Apfelsaftschorle Apple Spritzer	0.4 l	3.50

Biere vom Fass *Drafted Beer*

Bitburger Pils	0.25 l	2.80
Bitburger im Krug	0.4 l	3.90
Karlsberg Helles Lager beer	0.25 l	2.80
Karlsberg Helles Lager beer	0.4 l	3.90
Köstritzer Schwarzbier Dark beer	0.3 l	2.90
Köstritzer Schwarzbier Dark beer	0.5 l	4.50
Karlsberg Kellerbier naturally cloudy	0.25 l	2.80
Karlsberg Kellerbier naturally cloudy	0.4 l	3.90
Hefeweizen, Schöfferhofer	0.3 l	3.00
Hefeweizen, Schöfferhofer	0.5 l	4.20
O'Hara's Irish Stout	0.5 l	5.50

Flaschenbiere *Bottled beer*

Corona Extra	0.35 l	3.50
O'Hara's Irish Pale Ale (IPA)	0.33 l	5.50
Karamalz Malzbier malt beer	0.33 l	2.80
Schöfferhofer Kristallweizen	0.5 l	4.20
Schöfferhofer Hefeweizen (dunkel)	0.5 l	4.20
Bitburger 0.00% Radler 0.00%	0.33 l	2.80
Schöfferhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	0.5 l	4.20

Heißgetränke *Hot beverages*

Kaffee cup coffee ⁹	2.20
Kännchen Kaffee can coffee ⁹	3.90
Tee	2.20
Latte Macchiato ⁹	3.30
Milchkaffee milk coffee ⁹	3.30
Heiße Schokolade hot chocolate ¹¹	2.70
Espresso ⁹	2.20
Cappuccino ⁹	3.30

Weißweine 0,2 *White wines 0,2l*

Riesling trocken dry	4.90	19.60 1l
Weingut Hans Bog & Sohn, Flörsheim, Rheinhessen		
Grauburgunder trocken dry	5.50	16.50 0,75l
Spätlese, Weingut Schmitt, Colgenstein, Pfalz		
Morio Muskat lieblich sweet	4.90	19.60 1l
Weingut Hans Bog & Sohn, Flörsheim, Rheinhessen		
Sauvignon Blanc trocken dry	5.50	16.50 0,75l
Weingut Anselmann, Edesheim, Pfalz		
Weißburgunder & Auxerois	5.50	16.50 0,75l
trocken dry - <i>Biowein</i>		
Weingut Castel Peter, Bad Dürkheim / Pfalz		

Rotweine 0,2 *Red wines 0,2l*

Cuvée lieblich sweet	4.90	19.60 1l
Weingut Hans Bog & Sohn, Flörsheim, Rheinhessen		
Dornfelder feinherb off-dry	4.90	19.60 1l
Weingut Schmitt, Colgenstein, Pfalz		
Dornfelder trocken dry	4.90	19.60 1l
Weingut Schmitt, Colgenstein, Pfalz		
Cabernet Sauvignon trocken dry	6.50	19.50 0,75l
Weingut Hans Bog & Sohn, Flörsheim, Rheinhessen		
Merlot barrique trocken dry	5.90	17.70 0,75l
Weingut Hans Bog & Sohn, Flörsheim, Rheinhessen		
Pinot Noir trocken dry	4.90	14.70 0,75l
Mercurey Les Chanussots, Burgundy France		
Bordeaux Cuvée trocken dry	5.90	19.90 1l
Audy Rouge, Libourne, Gironde, France		
Mourvèdre trocken dry	4.90	14.70 0,75l
Val de Salis, France		
Tempranillo trocken dry	6.50	19.50 0,75l
Rioja, Gran Reserva, Los Molinis, Valdepenas, Spain		

Roséweine 0,2 *Rose wines 0,2l*

Rosé trocken dry	5.50	16.50 0,75l
Pyrene, Rosado, Somontano, Aragón, Spain		
Blanc de Noir trocken dry	5.50	16.50 0,75l
Spätburgunder, Weingut Schmitt, Colgenstein, Pfalz		



BARBAROSSAHOF

HOTEL-RESTAURANT

Klare Schnäpse 2cl Schnapps 2cl

Ouzo	2.50
Wodka Vodka	2.50
Tequila blanco gold	2.50
Jubiläums Aquavit	3.30
Monkey 47 Gin	5.00
Grappa	3.30

Obstbrände Premium Fruit Geists

Schwarzwälder Kirschwasser Cherry geist 43%vol.	3.00
Himbeergeist Raspberry geist 41% vol.	3.00
Mirabellen-Brand Mirabelle geist 43% vol.	3.00
Zwetschgen Plum geist	3.00
Wild-Schlehen Geist Wild sloe geist 41% vol.	3.00
Williams Christ Birne Pear geist 40% vol.	3.00

Edelobstbrände Finesse 120% Special Fruit Geists

Williams Birne Pear geist 40% vol.	4.50
Mirabelline Mirabelle geist 40% vol.	4.50
Himbeere Raspberry geist 40% vol.	4.50
Rosen-Apfel Rose apple geist 40% vol.	4.50
EDLES FASS Haselnuss 40% vol.	6.50

Aperitifs

Rieslingsekt	0,1	4.50
Prosecco Aperol	0,1	5.50
Hugo	0,2	5.50
Martini ¹ Bianco Rosso	5cl	4.00
Pernod	2cl	4.00
Campari- Orange Soda ¹	4cl	6.50

Liköre | Liguers 2cl

Sambuca	3.00
Amaretto	3.00
Malibu (4cl)	4.00
Baileys (4 cl)	4.00

Bitters 2cl

Jägermeister	3.00
Underberg	3.00
Ramazotti	3.50

Cocktails

Den passenden Cocktail finden Sie auf unserer Cocktailkarte.

Weinbrand | Brandy | Cognac 2cl

Captain Morgan spiced Rum	3.50
Southern Comfort	4.00
Remy Martin VSOP	4.50
Hennessy VSOP	4.50
Metaxa	7 4.50 9 6.50
Calvados Château du Breuil	5 5.50 8 6.50

Scotch Whisky 2cl

Johnnie Walker	3.50
Jameson	4.00
Ballantines's Scotch Whisky	3.50
Chivas Regal 12y	4.50
Craggenmore 13y	5.00
Dimple 12y	5.00
Dalwhinnie 15y	6.00
Glennfiddich 12y 4.50 15y 6.50 18y 11.50	
Glenkinchie 10y	5.00
Lagavulin 16y	8.50
Laphroaig 10y	5.00
Oban 14y	7.50
Talisker 10y	5.50

Bourbon / Canadian Whisky 2cl

Jim Beam	3.50
Jack Daniels	4.00
Blanton's Single Barrel	7.00
Elijah Craig 12y	5.00
Four Roses Single Barrel	5.50
Old Crow Reserve	6.00
Rowan's Creek	7.50
Canadian Club Classic 12y	4.00
Crown Royal Fine de Luxe	3.50

Irish Whisky 2cl

Jameson	4.00
Jameson Select Reserve	5.00
Connemara	4.50

Around the World Whisky 2cl

Nikka from the Barrel (Japan)	7.90
Nikka Blended (Japan)	5.00
Nikka All Malt (Japan)	5.00
Slyrs (Germany)	7.50
Aichinger (Austria)	6.00
Sikkim Old Gold (India)	3.50