



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 wohlfühlen.

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. Misstände umgehend beheben können.

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

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



Google



yelp



05.04.2022



BARBAROSSAHOF

HOTEL-RESTAURANT

Suppen

Ungarische Gulaschsuppe 6.90
Hungarian goulash soup

Vorspeisen

Portion Salat 4.90
Side salad



Tomaten mit Mozzarella, 11.50
Zwiebeln und Oliven auf Rucolabett
Caprese - mozzarella
with tomatoes, onions and olives on a bed of rocket



Schafskäse vom Grill 11.50
mit Kräuterbaguette
Grilled feta cheese
with herb baguette



Salate

Italienischer Salat⁷ 15.00
mit Ei, Tomaten, Gurken, Oliven, Schinken- und Käsestreifen und Tsatziki
Italian salad⁷
with egg, tomatoes, cucumber, olives, ham and cheese strips and tzatziki

Caesar's Salat 16.50
mit Bacon, Putenstreifen, Croutons und Parmesanspänen
Caesar's salad
with bacon, turkey strips, croutons and parmesan shavings



Salads

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen 12.50
mit Speck und Zwiebeln
Alsatian tarte flambée
with bacon and onions

Flammkuchen mit Lachs und Shrimps 15.50
Tarte flambée with salmon and shrimps



Flammkuchen "Griechischer Art" 13.50
Tarte flambée "Greek style"



Nudeln

Spaghetti Bolognese 14.50
garniert mit Rucola und gehobelten Parmesanspänen
Spaghetti Bolognese
garnished with rocket and parmesan shavings



Schinken-Käse Nudeln 14.50
im Eiermantel mit Salatteller
Ham and cheese pasta
in an egg coat with salad plate



BARBAROSSAHOF

HOTEL-RESTAURANT

Burger

Hamburger oder Cheeseburger Deluxe 16.50
Rindfleisch 200g, (Cheddar), Bacon, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel & Burger Sauce mit Pommes Frites

Hamburger or Cheeseburger Deluxe
Beef (200g), (Cheddar cheese), bacon, salad, tomato, cucumber, red onion & burger sauce with French fries

Doppelhamburger oder Doppelcheeseburger 18.50
Rindfleisch 300g, (Cheddar), Bacon, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel & Burger Sauce mit Pommes Frites

Double burger or Double Cheeseburger
Beef (300g), (Cheddar cheese), bacon, salad, tomato, cucumber, red onion & burger sauce with French fries



Chickenburger 16.50
Hähnchen 200g, (Cheddar), Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel & Burger Sauce mit Pommes Frites
Chicken burger
Fried Chicken (200g), (Cheddar cheese), salad, tomato, cucumber, red onion & burger sauce with French fries

Lammburger 19.50
Lamm 200g, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Burger Sauce mit Pommes Frites
Lamb burger
Lamb (200g), salad, tomato, cucumber, red onion & burger sauce with French fries

Veggie „Chicken“ Burger 16.50
Hähnchenfleischersatz 130g, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel & Burger Sauce mit Pommes Frites



Veggie „chicken“ burger
Chicken meat substitute (130g), salad, tomato, cucumber, red onion & burger sauce with French fries

Veggie Burger 16.50
Gemüseburger 130g, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel & Burger Sauce mit Pommes Frites



Veggie burger
Veggie burger (130g), salad, tomato, cucumber, red onion & burger sauce with French fries

Rind

Beef

Argent. Rumpsteak natur
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat
Argent. rump steak with garlic butter, French fries & salad

200g 27.50	300g 35.00	400g 42.50
------------	------------	------------

... mit Pfeffersauce
... with pepper sauce

200g 27.50	300g 35.00	400g 42.50
------------	------------	------------

Argentinisches Rinderfilet
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat
Argentinian beef filet
with garlic butter, French fries & salad

200g 33.00	300g 41.00	400g 49.00
------------	------------	------------





BARBAROSSAHOF

HOTEL-RESTAURANT

Rindergulasch "Stroganoff" 23.00
mit hausgemachten Spätzle und Salat
Beef goulash „Stroganoff“
with homemade spaetzles (noodles) and salad

Irisches Rib Eye Steak (ca.300g) 32.50
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat
Irish Ribeye steak (11oz)
with herb butter, French fries and salad



T-Bone Steak (ca. 500gr) 45.50
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat
T-Bone Steak (18oz)
with garlic butter, French fries and salad

Kalb

Veal

Kalbsrückensteak 27.50
mit frischen Rahmchampignons,
hausgemachten Spätzle und Salat
Veal sirloin steak
with fresh mushrooms, homemade spaetzles and salad



Schwein

Pork

Schnitzel Wiener Art
... vom Schweinerücken 16.50
... vom Kalb 25.50
mit Pommes frites und Salat
Schnitzel Wiener Art
... from pork loin 16.50
... from veal 25.50
with French fries and side salad

Jägerschnitzel 18.50
mit Pommes frites und Salat
Jägerschnitzel
Breaded pork steak with gravy mushroom sauce and French fries and side salad

Parmesanschnitzel mit Spaghetti 18.50
in Tomatensauce und Salat
Parmesan Schnitzel in tomato sauce
Breaded pork steak with spaghetti in tomato sauce and side salad



Zarte Schweinelende mit frischen 21.00
Champignons, hausgemachten Spätzlen und Salat
Tender pork loin with fresh champignons,
homemade Spätzle and side salad

Cordon Bleu⁷
... vom Schweinerücken 18.50
... von der Pute 21.00
... vom Kalb 27.50
mit Pommes frites und Salat
Cordon bleu
... from pork loin 18.50
... from turkey 21.00
... from veal 27.50
with French fries and side salad⁷



BARBAROSSAHOF

HOTEL-RESTAURANT

Geflügel

Poultry

Putenschnitzel „Wiener Art“ 18.50
mit Pommes frites und Salat
Breaded turkey steak with French fries and side salad

Zartes Hähnchenbrustfilet 21.00
in Cognacrahm mit Bandnudeln und Salat
Delicate chicken breast filet with cognac cream, tagliatelles and side salad

Putensteak „Indisch“ 19.50
mit Currysauce auf Reis und Salat
Turkey steak "Indian" with curry sauce served with rice and salad

Für den Feinschmecker For the gourmet

Kanadischer Wildlachs vom Grill 22.50
an Hummersoße mit Butterreis und Salat
Grilled Canadian salmon with lobster cream sauce, butter rice and side salad



Lachstagliatelle in sahniger Hummersauce 18.50
mit Rucola Salat und Kirschtomaten
Salmon tagliatelle in creamy lobster sauce with rocket salad and cherry tomatoes

Hirschkalbssteak 26.50
mit gefüllter Preiselbeerbirne, Kroketten und Salatteller
Venison veal steak with filled cranberry pear, croquettes and salad plate

Pfälzer Spezialitäten Local Cuisine

Bauernbratwürste⁷ 14.50
mit Sauerkraut und Kartoffelstampf
Pair of Bratwurst⁷ with Sauerkraut and mashed potatoes

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu 7.50
Homemade tiramisu

Schokoüberraschung 9.50
Schmelzendes Schokoherz und Schokoladeneiscreme mit Sahne
Chocolate Surprise – melting chocolate heart and chocolate ice cream with whipped cream

Warmer Apfelstrudel 7.50
mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne
Hot apple strudel with vanilla sauce, vanilla ice cream and whipped cream



Schmelzendes Schokoherz 7.50
auf Fruchtspiegel und Sahne
Melting chocolate heart on a berry fruit glaze with cream

Hausgemachte Waffel 7.50
mit Sauerkirschen und Sahne
Home made waffle with cherries and whipped cream



BARBAROSSAHOF

HOTEL-RESTAURANT

Alkoholfreie Getränke

	0.25 l	3.30
Selters Mineralwasser	0.25 l	3.30
Selters Mineralwasser	0.75 l	6.90
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker diet	0.33 l	4.50
Bluna Orange Lemon Mix	0.33 l	4.50
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0.2 l	4.50
Schweppes Ginger Ale ¹⁰	0.2 l	4.50
Schweppes Indian Tonic Water ¹⁰	0.2 l	4.50
Eistee Iced tea ^{1, 3, 11}	0.4 l	4.50
Orangensaft Orange Juice	0.2 l	4.50
Apfelsaft Apple juice	0.2 l	4.50
Apfelsaftschorle Apple Spritzer	0.2 l	3.50
Apfelsaftschorle Apple Spritzer	0.4 l	4.50
Red Bull Energy	0.25 l	4.50

Soft Drinks

Weißwein 0,2

White Wine 0,2

Riesling trocken dry	6.50	22.00
Weingut Hans Bog & Sohn, Flörsheim, Rheinhessen		
Grauburgunder trocken dry	6.50	19.00
Weingut Schmitt, Colgenstein, Pfalz		
Morio Muskat lieblich sweet	6.50	22.00
Weingut Hans Bog & Sohn, Flörsheim, Rheinhessen		
Kerner lieblich sweet	6.50	19.00
Weingut Hans Bog & Sohn, Flörsheim, Rheinhessen		
Sauvignon Blanc trocken dry	6.50	19.00
Weingut Anselmann, Edesheim, Pfalz		
Weißburgunder trocken dry - Biowein	6.50	19.00
Weingut Schmitt, Colgenstein, Pfalz		

Biere vom Fass

Draft Beer

Bitburger Pils	0.25 l	3.90
Bitburger im Krug	0.4 l	4.90
Karlsberg Helles Lager beer	0.25 l	3.90
Karlsberg Helles Lager beer	0.4 l	4.90
Köstritzer Schwarzbier Dark beer	0.3 l	4.20
Köstritzer Schwarzbier Dark beer	0.5 l	5.50
Karlsberg Kellerbier naturally cloudy	0.25 l	4.20
Karlsberg Kellerbier naturally cloudy	0.4 l	5.20
Hefeweizen, Schöfferhofer	0.3 l	4.20
Hefeweizen, Schöfferhofer	0.5 l	5.20
Holy Cowl – Belgian Craft Beer	0.3 l	5.50

Rotwein 0,2

Red Wine 0,2

Cuvée lieblich sweet	6.50	22.00
Weingut Hans Bog & Sohn, Flörsheim, Rheinhessen		
Dornfelder feinherb off-dry	6.50	22.00
Weingut Schmitt, Colgenstein, Pfalz		
Dornfelder trocken dry	6.50	22.00
Weingut Schmitt, Colgenstein, Pfalz		
Cabernet Sauvignon trocken dry	6.50	19.00
Weingut Hans Bog & Sohn, Flörsheim, Rheinhessen		
Mourvèdre trocken dry	6.90	17.00
Val de Salis, France		
Bordeaux Cuvée trocken dry	6.90	23.00
Audy Rouge, Libourne, Gironde, France		
Hermitage trocken dry	6.90	17.00
Rhône, France		
Tempranillo trocken dry	6.90	19.00
Rioja, Gran Reserva, Los Molinis, Valdepenas, Spain		

Flaschenbier

Bottled Beer

Corona Extra	0.35 l	5.50
O'Hara's Irish Pale Ale (IPA)	0.33 l	5.50
Karamalz Malzbier malt beer	0.33 l	3.90
Schöfferhofer Kristallweizen	0.5 l	5.20
Schöfferhofer Hefeweizen (dunkel)	0.5 l	5.20
Bitburger 0.00% Radler 0.00%	0.33 l	3.90
Schöfferhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	0.5 l	5.20

Heißgetränke

Hot Drinks

Kaffee cup coffee ⁹	3.20
Tee	3.20
Latte Macchiato ⁹	4.90
Milchkaffee milk coffee ⁹	4.90
Heiße Schokolade hot chocolate ¹¹	3.90
Espresso ⁹	3.20
Cappuccino ⁹	4.90

Rosé 0,2

Rose Wine 0,2

Rosé trocken dry	6.50	19.00
Weingut Hans Bog & Sohn, Flörsheim, Rheinhessen		
Blanc de Noir trocken dry	6.50	19.00
Spätburgunder, Weingut Schmitt, Colgenstein, Pfalz		



BARBAROSSAHOF

HOTEL-RESTAURANT

Gin 5cl & Tonic 0,2l

Bloom London Dry Gin	6.50
Bobby's Schiedam Dry Gin	6.50
Bombay Sapphire	5.00
Citadelle No Mistake Old Tom Gin	7.00
Dictador Colombian Dry Gin	6.50
Gin Mare Dry Gin	6.50
Gin Sul	6.50
Greenall's London Dry Gin	5.50
Hendricks Gin	6.50
Libellis Premium Gin	6.50
Mari Mayans Premium Dry Gin - IBZ	6.00
Monkey 47 Gin	6.50
Malfy Gin Sicilian Pink Grapefruit	6.50
Soonwald Dry Gin "Johannes durch den Wald"	6.50
The Illusionist Dry Gin	6.50
Whobertus Dry Gin	6.50
Schweppes Indian Tonic 0,2l	3.50
Schweppes Dry 0,2l	4.00
Thomas Henry Tonic Water 0,2l	3.50
Thomas Henry Elderflower 0,2l	4.00
Fever Tree Mediterranean Tonic 0,2l	4.50

Obstbrände 2cl

Obstbrände Premium Fruit Geists

Schwarzwälder Kirschwasser Cherry geist 43%vol.	3.50
Himbeergeist Raspberry geist 41% vol.	3.50
Mirabellen-Brand Mirabelle geist 43% vol.	3.50
Zwetschgen Plum geist	3.50
Wild-Schlehen Geist Wild sloe geist 41% vol.	3.50
Williams Christ Birne Pear geist 40% vol.	3.50

Edelobstbrände Finesse 120% Special Fruit Geists

Williams Birne Pear geist 40% vol.	5.00
Mirabelline Mirabelle geist 40% vol.	5.00
Himbeere Raspberry geist 40% vol.	5.00
Rosen-Apfel Rose apple geist 40% vol.	5.00
EDLES FASS Haselnuss 40% vol.	6.50

Aperitifs

Rieslingsekt	0,1	4.50
Aperol Spritz	0,2	6.50
Hugo	0,2	6.50
Lillet Wild Berry	0,2	6.50

Liköre 2cl Liqueurs 2cl

Sambuca	3.50
Malibu (4cl)	4.00
Baileys (4 cl)	4.00

Cocktails

Piña Colada – Kokos Rum Ananas	9.50
Caipirinha – Caracha Limette Brauner Zucker	9.50
Tequila Sunrise – Tequila Orange Grenadine	9.90
Long Island Ice Tea	12.50
Wodka Tequila Rum Gin Triple Sec Coke Limette	
Virgin Colada – Kokos Orange Ananas	7.50
Ipanema – Ginger Ale Limette Brauner Zucker	7.50

Rum | Brandy | Cognac 2cl

Captain Morgan spiced Rum	3.50
Bacardi	3.50
Remy Martin VSOP	4.50
Hennessy VSOP	4.50
Alte Zeit Orange Brandy	9.50
Alte Zeit Apricot Brandy	9.50

Whisky 2cl

Johnnie Walker	3.50
Jameson	4.00
Ballantines's Scotch Whisky	3.50
Chivas Regal 12yy	4.50
Craggenmore 12y	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
Jim Beam	4.00
Jack Daniels	4.00
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
Jameson	4.00
Jameson Select Reserve	5.00
Connemara	4.50
Nikka from the Barrel (Japan)	7.90
NikkaBlended(Japan)	5.00
Nikka All Malt (Japan)	5.00
Slyrs (Germany)	7.50
Aichinger (Austria)	6.00

Legende 1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Schwefeldioxid 6. Schwärzungsmittel 7.Phosphat 8. Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. Süßungsmittel 12. Phenylalaminquelle 13. gewachst 14. Taurin 15. Nitritpökelsalz