Liebe Gäste,
herzlich willkommen in unserem Restaurant „Le Nouveau Galopin“.
Piotr Sidorowicz, seine Frau Patrycja und das gesamte Team möchten Sie mit Gerichten verwöhnen, die täglich frisch und mit viel Leidenschaft in unserer Küche zubereitet werden.
Unser Schwerpunkt liegt auf der französischen Küche, ergänzt durch mediterrane Spezialitäten.
Dabei legen wir großen Wert auf frische Zutaten und eine ehrliche, handwerkliche Zubereitung.
Nach meiner langjährigen Tätigkeit als Chefkoch im Restaurant Palatina im Golfclub Pfälzerwald freue ich mich auf diese neue Herausforderung.
Gerne empfehlen wir uns auch für Ihre Familienfeiern.
Wir sind offen für Ihre Anregungen und nehmen Ihre Kritik ernst – denn Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen.
Mit freundlichen Grüßen
Das Team vom Le Nouveau Galopin
Piotr Sidorowicz

LE NOUVEAU
GALOPIN

Vorspeisen

Zwiebelsuppe
mit Gruyère überbacken ..... 9,00€

Landpastete
mit Zwiebelkonfitüre ..... 14,90€

Ganzer, im Ofen gebackener Camembert
mit Rosmarin und Honig,
serviert mit kleinem Salat und Brot- ideal zum Teilen ..... 14,90€

Gratinierte Jakobsmuscheln
mit Weißwein, Sahne und Parmesan ..... 13,90€

½ Dutzend Weinbergschnecken
mit Kräuterbutter ..... 8,90€

Salat mit Ziegenkäse
auf Toast, Walnüssen und Senf-Vinaigrette ..... 15,90€

Kleiner Salat
auf Senf-Vinaigrette ..... 4,50€

ALLERGEN- UND ZUSATZSTOFFLISTE IST BEIM SERVICEPERSONAL ERHÄLTLICH.

LE NOUVEAU
GALOPIN

Hauptspeisen

Cordon bleu vom Kalb
gefüllt mit Gruyère-Käse und Kochschinken ..... 28,90€

Argentinisches Rumpsteak 220 g
mit Kräuterbutter ..... 29,00€

Argentinisches Rumpsteak 220 g
mit Pfeffersauce ..... 29,90€

Bœuf bourguignon
Geschmorte Ochsenbacken in kräftiger Burgunder-Rotweinsauce ..... 27,50€

Lammfilet
in Thymian-Knoblauch-Jus ..... 26,50€

Schweinefilet
in Calvados-Sauce nach Art des Pays d'Auge ..... 18,00€

O.G. Hauptgerichten servieren wir wahlweise mit Gemüse oder Beilagensalat sowie Kartoffelgratin oder Pommes Frites.

LE NOUVEAU
GALOPIN

Hauptspeisen

Zanderfilet in Crémant d' alsace Sauce
mit Gemüse und Salzkartoffeln ..... 26,00€

Pearlcouscous-Salat
serviert mit Ziegenfrischkäse-Creme,
wahlweise mit Grillgemüse oder Chorizo ..... 16,00€

Penne
mit Radicchio und Gorgonzola ..... 12,90€

GERNE BEREITEN WIR NACH ABSPRACHE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL AUCH GERICHTE FÜR KINDER ZU.

LE NOUVEAU
GALOPIN

Desserts

Eine Kugel Vanilleeis
serviert nach Wahl mit Espresso oder Pfirsichkonfitüre ..... 4,50€

Crème brûlée
garniert mit Früchten ..... 8,00€

café gourmand
Espresso mit 3 kleinen Dessertvariationen ..... 9,50€

Auswahl feiner Käsesorten
mit Feigen-Confit ..... 13,50€

LE NOUVEAU
GALOPIN

Apéritifs

mit Crémant & Co.

Crémant d' Alsace	0,1l	4,00€
Spätburgunder rosé Crémant BIO *brut Wilhelmshof*	0,1l	6,00€
Riesling Crémant BIO *brut Wilhelmshof*	0,1l	5,50€
Weißer Burgunder Crémant BIO *brut Wilhelmshof*	0,1l	6,00€
Kir *Crémant, Cassis Likör*	0,1l	6,00€
Kir à la Pêche *Crémant, Pfirsich Likör*	0,1l	6,00€
Crémant Apérol	0,1l	6,00€
Lillet Wild Berry *Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, frische Beeren*	0,3l	7,50€
Lillet Artisté *Lillet Rouge, Ginger Ale, Johannisbeersaft, Limettensaft*	0,3l	7,50€
Apérol Spritz *Apérol Aperitivo, Crémant, Mineralwasser, Orange*	0,3l	7,50€
Campari Soda *Campari Bitter, Mineralwasser, Orange*	0,3l	7,50€
Campari Orange *Campari Bitter, Orangensaft, Orange*	0,3l	7,50€
Hugo *Crémant, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Minze*	0,3l	7,50€

Apéritifs

Ricard (45%) *Pastis (Anis), Wasser*	2cl	4,50€
Amer Bière Picon *Orangenbitterlikör, Lagerbier*	0,25l	4,50€
Pineau des Charentes (17%) *Aperitif aus Traubenmost und Cognac*	4cl	4,50€
Pommeau de Normandie (17%) *Apfelaperitif aus Apfelsaft und Calvados*	4cl	4,50€
Floc De Gascogne (17%) *Traubenmost verfeinert mit Armagnac*	4cl	4,50€
Suze (18%) *Französischer Bitteraperitif aus Enzianwurzel*	4cl	4,50€
RinQuinQuin (15%) *Französischer Aperitif aus Pfirsichen der Provence*	6cl	6,00€

LE NOUVEAU
GALOPIN

Getränke

Alkoholfreie Getränke

	0,25l	0,75l
Gerolsteiner Wasser *Sprudel/Medium/Naturell*	2,10€	5,90€
Softdrinks *Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Fanta/Sprite*	0,33l	3,50€
Schweppes *Bitter Lemon*	0,2l	2,90€
Säfte *Apfel/Orange/Johannisbeere*	**0,2l**	**0,4l**
	2,70€	4,70€
Saftschorlen *Apfel/Orange/Johannisbeere*	**0,2l**	**0,4l**
	2,50€	4,50€

Weinschorlen

	0,25l	0,5l
Rieslingschorle	3,50€	6,50€
Roséschorle	4,00€	7,50€

Fassbier

König Pilsner *Pils/Radler/Cola-Bier*	0,25l	2,90€
Licorne Black	0,25l	3,00€
Benediktiner Weissbier *Weizen/Weizenradler/Cola-Weizen*	0,5l	4,50€

Flaschenbier

Benediktiner Weissbier Dunkel	0,5l	4,50€
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5l	4,50€
Bitburger Alkoholfrei *Pils/Radler*	0,33l	3,50€

LE NOUVEAU
GALOPIN

Digestifs

Averna *Klassischer Kräuterlikör*	4cl	4,50€
Ramazzotti *Milder Kräuterlikör*	4cl	4,50€
Armagnac *Weinbrand aus der Gascogne*	2cl	5,00€
Calvados- Pays d'Auge *Apfelbranntwein aus der Normandie*	2cl	5,00€
Cognac *Feiner französischer Weinbrand*	2cl	5,00€
Whiskey *Oban 14 Jahre – schottischer Single Malt*	2cl	7,00€
Anisette Marie Brizzard *Süßer französischer Likör aus grünem Anis*	4cl	4,50€
Chartreuse Verte (55%) *Französicher Kräuterlikör aus über 130 Kräutern und Pflanzen*	2cl	6,00€
	4cl	11,00€

Edelbrände aus dem Elsaß

Poire William *Birnenbrand (43%)*	2cl	5,00€
Vieille Prune *Pflaumenbrand (42%)*	2cl	5,00€
Mirabelle *Mirabellenbrand (45%)*	2cl	5,00€
Kirch *Kirchbrand (45%)*	2cl	5,00€
Framboise *Himbeerbrand (45%)*	2cl	5,00€

Heißgetränke

Teekännchen		
Verveine-*Kräutertee mit Apfel, Ingwer*	600ml	5,00€
Earl Grey Noblese Bio-*Schwarzer Tee mit Orangenschalen und Lavendelblüten*	600ml	5,00€
Cranberry & Rose-*Früchtetee mit Cranberries und Rosenknospen*	600ml	5,00€
Le Touareg Bio- *Grüner Tee mit Pfefferminznote*	600ml	5,00€
Tasse Kaffee		3,00€
Espresso		2,50€
Doppelter Espresso		4,00€
Espresso Macchiato		3,00€
Cappuccino		3,80€

LE NOUVEAU
GALOPIN

OFFENE WEINE FRANKREICH

WEISSWEINE

	0,1l	0,25l
IGP ARDÈCHE -LA FERME DU ROURET-	2,50€	5,50€
CHARDONNAY -DOMAINE MONTRÉDON-	3,20€	6,95€
CÔTES DE GASCOGNE -COLOMBELLE-	3,50€	8,00€

ROSÈWEINE

	0,1l	0,25l
I.G.P. ARDÈCHE ROSÈ -LA FERME DU ROURET-	2,50€	5,50€
COLOMBELLE LA BELLE ROSÉ -CÔTES DE GASCOGNE-	3,50€	8,00€

ROTWEINE

	0,1l	0,25l
IGP ARDÈCHE ROUGE -LA FERME DU ROURET-	2,50€	5,50€
CÔTES DU RHÔNE -PAUL MORIN-	2,50€	5,50€
BORDEAUX A.O.C. –SAINT HUBERT-	2,80€	6,25€

OFFENE WEINE DEUTSCHLAND

WEISSWEINE

	0,1l	0,25l
RIESLING BUNTSANDSTEIN BIO -WILHELMSHOF-	3,50€	8,20€
WEIßER BURGUNDER MUSCHELKALK BIO -WILHELMSHOF-	3,50€	8,20€
GRAUER BURGUNDER MUSCHELKALK BIO -WILHELMSHOF-	3,50€	8,20€

ROSÈWEINE

	0,1l	0,25l
SPÄTBURGUNDER ROSÉ MUSCHELKALK BIO-WILHELMSHOF-	3,50€	8,20€

ROTWEINE

	0,1l	0,25l
SPÄTBURGUNDER FILIUS -WILHELMSHOF-	3,30€	7,50€
AMBITION -WILHELMSHOF-	3,90€	9,00€

LE NOUVEAU
GALOPIN

Flaschenweine Frankreich

CRÉMANT

Crémant d'Alsace Chardonnay brut -Wolfberger-
Cremig und elegant, mit feinen Blüten- und Brioche-Noten. ..... 0,75l 27,00€

Crémant de Bourgogne Prestige -Moillard Griot-
Crémant mit lebendigen Aromen von Pfirsich, weißen Blüten und feinen Nuancen von Haselnuss. ..... 0,75l 34,00€

WEISSWEINE

Riesling Classic -Familie Hugel- Alsace
Riesling aus erster Pressung mit klarer Frische und Mineralität, ideal zu feinem Fisch. ..... 0,75l 32,00€

Graves Blancs -Château Saint Robert-
eleganter Graves Blanc mit Zitrusfrische – perfekt als Aperitif oder in Kombination mit Austern, Fisch oder weißem Fleisch. ..... 0,75l 29,50€

Bordeaux Blanc -Château d'haurets-
frisch, elegant und fruchtig. Passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Salaten und gegrilltem Fisch ..... 0,75l 24,90€

Solas Réserve Chardonnay -Laurent Miquel-
frisch und raffiniert. Passt hervorragend zu gegrilltem Fisch, leichten Salaten und milden Käsesorten. ..... 0,75l 25,40€

Père et Fils Sauvignon Blanc -Laurent Miquel-
ausgewogen. Passt hervorragend zu gegrilltem Fisch, leichten Salaten und milden Käsesorten. ..... 0,75l 22,20€

Sancerre Blanc -Hubert Brochard, Château de thauvenay-
mit feinen Zitrusnoten. Ideal als Aperitif und als Begleiter zu weißen Fischgerichten, leichten Hühnergerichten oder einem frischen Salat. ..... 0,75l 38,50€

Colombelle La Belle blanc -Côtes de Gascogne-
exotisch und fruchtig. Eignet sich gut als Aperitif und zu Fischgerichten. ..... 0,75l 21,80€

Villa Blanche Viognier -Domaine Calmel & Joseph-
rund, fruchtig und ausgewogen. Passt hervorragend zu Vorspeisen, Geflügel, weißem Fleisch und verschiedenen Fischarten. ..... 0,75l 25,80€

ROSÉWEINE

Colombelle Rosé -Côtes de Gascogne-
Leichtigkeit und Charme. Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Salaten, gegrilltem Gemüse, mediterranen Gerichten. ..... 0,75l 22,00€

Villa Blanche Grenache rosé -Domaine Calmel & Joseph-
mineralich und frisch. Ideal als Aperitif sowie als Begleiter zu verschiedenen Pasta-Gerichten, leichten Vorspeisen wie Fisch. ..... 0,75l 24,00€

UP Rosé -Ultimate Provence-
neu und besonders. Harmoniert mit gegrilltem Geflügel, zarten Gemüsespießen, Meeresfrüchten und feinen Salaten. ..... 0,75l 27,50€

LE NOUVEAU
GALOPIN

Flaschenweine Frankreich

ROTWEINE

Père et Fils Cabernet Sauvignon -Laurent Miquel- *reichhaltig und fruchtig. Passt gut zu rotem Fleisch und gegrillten Auberginen.*	0,75l	23,10€
Père et Fils Merlot -Laurent Miquel- *reif und vollmundig. Passt gut zu rotem Fleisch, Eintöpfen, gegrilltem Gemüse und cremigen Käsesorten.*	0,75l	23,10€
Père et Fils Syrah Grenache -Laurent Miquel- *reif und aromatisch. Köstlich zu gegrilltem rotem Fleisch, Filet und reifen Käsesorten.*	0,75l	23,10€
Sancerre rouge -Domaine Salmon- *warm und rund. Passt gut zu kalten Fleischwaren, Schweinefleisch und Pilzen.*	0,75l	36,00€
Plan de Dieu -Château du Trignon- *intensiv und fruchtig. Passt hervorragend zu Rind und kräftigen Fleischeintöpfen.*	0,75l	27,90€
Artésis Rouge -Ogier- Côtes du Rhône *vollmundig und aromatisch. Passt ideal zu gegrilltem Fleisch, Wildgerichten und kräftigem, gereiftem Käse.*	0,75l	34,00€

Carmel Valley-Kalifornien-Usa
Marinus -Bernardus Winery-
ein reichhaltiger und kraftvoller Rotwein. Ein hervorragender Begleiter zu kräftigen Gerichten wie Rind, Lamm, Wild und Geflügel.
Rodeo Uncorked – Bester Rotwein des Jahres 2022. 0,75l 98,00€

Champagner auf Anfrage

LE NOUVEAU
GALOPIN

Flaschenweine Deutschland

CRÉMANT

Riesling Crémant extra brut BIO-Wilhelmshof- *kühle Zitrusnoten, Zitronenmelisse und subtile Kräuterwürze begleitet von feinem Mousseux.*	0,75l	28,00€
Weißer Burgunder Crémant brut BIO-Wilhelmshof- *Duft reifer Früchte, dunkle Pflaumen und goldene Nektarinen, subtil kräuterwürzig, frisch und lebendig.*	0,75l	33,00€
Spätburgunder Rosé Crémant BIO-Wilhelmshof- *zartes Lachsrosa, blumig und zitrisch im Duft, unterlegt von dezenten Briochenoten, leichtfüßig und animierend.*	0,75l	32,50€

WEISSWEINE

Riesling Buntsandstein BIO -Wilhelmshof- *lebendig-frisch. Ideal zu leichtem Fisch und grünem Gemüse.*	0,75l	21,90€
Riesling im Sonnenschein BIO-Wilhelmshof- *frisch, saftig und mineralisch. Passt hervorragend zu leichten Fleischgerichten und feinen Aromen.*	0,75l	30,50€
Weißer Burgunder Muschelkalk BIO-Wilhelmshof- *harmonisch. Passt gut zu leichten Fisch- und Gemüsegerichten.*	0,75l	21,90€
Weißer Burgunder im Sonnenschein BIO-Wilhelmshof- *mineralisch und kraftvoll. Hervorragend zu Geflügel- und Kalbflieschgerichten.*	0,75l	30,50€
Grauer Burgunder Muschelkalk BIO-Wilhelmshof- *vielseitig kombinierbar mit leichten Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichten.*	0,75l	21,90€
Grauer Burgunder im Sonnenschein BIO-Wilhelmshof- *ein eleganter Begleiter zu leichten Fisch- und Gemüsegerichten.*	0,75l	30,50€

ROSÉWEINE

Spätburgunder Rosé Muschelkalk BIO-Wilhelmshof- *erfrischend und leicht. Begleitet perfekt mediterrane Gerichte: wie Fisch, Meeresfrüchten und Salaten mit Geflügel oder Käse.*	0,75l	21,90€

ROTWEINE

Spätburgunder Muschelkalk BIO -Wilhelmshof- *faszinierend und elegant. Passt wunderbar zu gegrilltem Fleisch und Schmorgerichten. Auch solo ein Genuss.*	0,75l	28,20€
Spätburgunder im Sonnenschein BIO -Wilhelmshof- *tiefgründig und aromatisch mit einem langen Nachhall. Begleitet perfekt Lamm, gereiften Käse und Wurzelgemüse.*	0,75l	44,00€

ALKOHOLFREI

Wilhelmina Traubensecco BIO -Wilhelmshof- *würzig–exotisch. Als Aperitif oder zum Anstoßen.*	0,75l	14,50€
Free Mary BIO -Wilhelmshof- *erfrischend und prickelnd. Harmoniert besonders gut mit leichten, kräuterbetonten und frischen Aromen.*	0,75l	24,20€
Free Willi -Wilhelmshof- *entalkoholisierter Wein mit floralen Noten. Solo oder als Begleiter zu leichten Fischgerichten, zarten Gemüsegerichten oder milden Käsespezialitäten.*	0,75l	22,50€