

*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-ŷus 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€

COUSCOUS-SALAT

mit Kichererbsen, mariniertes Roter Bete

14,90€

SPÄTZLE NACH ELSÄSSISCHER ART

gratiniert mit Munsterkäse, serviert mit kleinem Salat

15,90€

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€

KNUSPRIGE WINDBEUTEL

gefüllt mit Pfirsichkonfitüre und Sahne 9,50€

AUSWAHL FEINER KÄSESORTEN

mit Portwein-Feige 13,50€



LE NOUVEAU
GALOPIN

APÉRITIFS

mit Crémant & Co.

CRÉMANT D' ALSACE	0,1l	4,00€
SPÄTBURGUNDER ROSÉ CRÉMANT BIO		
<i>brut Wilhelmshof</i>	0,1l	5,50€
RIESLING CRÉMANT BIO		
<i>brut Wilhelmshof</i>	0,1l	5,50€
WEIßER BURGUNDER CRÉMANT BIO		
<i>brut Wilhelmshof</i>	0,1l	5,50€
KIR		
<i>Crémant, Cassis Likör</i>	0,1l	6,00€
KIR À LA PÊCHE		
<i>Crémant, Pfirsich Likör</i>	0,1l	6,00€
CRÉMANT APÉROL		
LILLET WILD BERRY		
<i>Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, frische Beeren</i>	0,3l	7,50€
LILLET ARTISTÉ		
<i>Lillet Rouge, Ginger Ale, Johannisbeersaft, Limettensaft</i>	0,3l	7,50€
APÉROL SPRITZ		
<i>Apérol Aperitivo, Crémant, Mineralwasser, Orange</i>	0,3l	7,50€
CAMPARI SODA		
<i>Campari Bitter, Mineralwasser, Orange</i>	0,3l	7,50€
CAMPARI ORANGE		
<i>Campari Bitter, Orangensaft, Orange</i>	0,3l	7,50€
HUGO		
<i>Crémant, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Minze</i>	0,3l	7,50€

APÉRITIFS

RICARD (45%)		
<i>Pastis (Anis), Wasser</i>	2cl	4,50€
AMER BIÈRE PICON		
<i>Orangenbitterlikör, Lagerbier</i>	0,25l	4,50€
PINEAU DES CHARENTES (17%)		
<i>Aperitif aus Traubenmost und Cognac</i>	4cl	4,50€
POMMEAU DE NORMANDIE (17%)		
<i>Apfelaperitif aus Apfelsaft und Calvados</i>	4cl	4,50€
FLOC DE GASCOGNE (17%)		
<i>Traubenmost verfeinert mit Armagnac</i>	4cl	4,50€
SUZE (18%)		
<i>Französischer Bitteraperitif aus Enzianwurzel</i>	4cl	4,50€



LE NOUVEAU
GALOPIN

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

WEINSCHORLEN

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

FASSBIER

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

FLASCHENBIER

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



LE NOUVEAU
GALOPIN

DIGESTIFS

AVERNA <i>Klassischer Kräuterlikör</i>	4cl	4,50€
RAMAZZOTTI <i>Milder Kräuterlikör</i>	4cl	4,50€
ARMAGNAC <i>Weinbrand aus der Gascogne</i>	2cl	5,00€
CALVADOS- PAYS D'AUGE <i>Apfelbranntwein aus der Normandie</i>	2cl	5,00€
COGNAC <i>Feiner französischer Weinbrand</i>	2cl	5,00€
WHISKEY <i>Oban 14 Jahre – schottischer Single Malt</i>	2cl	7,00€
ANISETTE MARIE BRIZZARD <i>Süßer französischer Likör aus grünem Anis</i>	4cl	4,50€

EDELBRÄNDE AUS DEM ELSAß

POIRE WILLIAM <i>Birnenbrand (43%)</i>	2cl	5,00€
VIEILLE PRUNE <i>Pflaumenbrand (42%)</i>	2cl	5,00€
MIRABELLE <i>Mirabellenbrand (45%)</i>	2cl	5,00€
KIRCH <i>Kirchbrand (45%)</i>	2cl	5,00€
FRAMBOISE <i>Himbeerbrand (45%)</i>	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€
LATTE MACCHIATO		4,00€
MILCHKAFFEE		4,00€



LE NOUVEAU
GALOPIN

OFFENE WEINE FRANKREICH

WEISSWEINE

0,1l 0,25l

I.G.P. ARDÈCHE -LA FERME DU ROURET-	2,50€	5,50€
VILLA BLANCHE CHARDONNAY -DOMAINE CALMEL&JOSEPH-	2,40€	4,95€
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

I.G.P. 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€
BORDEAUX -CRU LA MAQUELINE-	2,70€	5,75€

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€

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- <i>Crémig und elegant, mit feinen Blüten- und Brioche-Noten.</i>	0,75l	27,00€
CRÉMANT DE BOURGOGNE PRESTIGE -MOILLARD GRIOT- <i>Crémant mit lebendigen Aromen von Pfirsich, weißen Blüten und feinen Nuancen von Haselnuss.</i>	0,75l	34,00€

WEISSWEINE

RIESLING CLASSIC -FAMILIE HUGEL- ALSACE <i>Riesling aus erster Pressung mit klarer Frische und Mineralität, ideal zu feinem Fisch.</i>	0,75l	32,00€
GRAVES BLANCS -CHÂTEAU SAINT ROBERT- <i>eleganter Graves Blanc mit Zitrusfrische – perfekt als Aperitif oder in Kombination mit Austern, Fisch oder weißem Fleisch.</i>	0,75l	29,50€
FRUITS DE MER -ENTRE DEUX MERS- <i>lebendig und fruchtig. Ideal als Aperitif und passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Salaten und gegrilltem Fisch</i>	0,75l	22,90€
SOLAS RÉSERVE CHARDONNAY -LAURENT MIQUEL- <i>frisch und raffiniert. Passt hervorragend zu gegrilltem Fisch, leichten Salaten und milden Käsesorten.</i>	0,75l	25,40€
PÈRE ET FILS SAUVIGNON BLANC -LAURENT MIQUEL- <i>ausgewogen. Passt hervorragend zu gegrilltem Fisch, leichten Salaten und milden Käsesorten.</i>	0,75l	22,20€
SANCERRE BLANC -DOMAINE SALMON- <i>mit feinen Zitrusnoten. Ideal als Aperitif und als Begleiter zu weißen Fischgerichten, leichten Hühnergerichten oder einem frischen Salat.</i>	0,75l	36,50€
COLOMBELLE LA BELLE BLANC -CÔTES DE GASCOGNE- <i>exotisch und fruchtig. Eignet sich gut als Aperitif und zu Fischgerichten.</i>	0,75l	21,80€
VILLA BLANCHE VIOGNIER -DOMAINE CALMEL & JOSEPH- <i>rund, fruchtig und ausgewogen. Passt hervorragend zu Vorspeisen, Geflügel, weißem Fleisch und verschiedenen Fischarten.</i>	0,75l	25,80€

ROSÉWEINE

COLOMBELLE ROSÉ -CÔTES DE GASCOGNE- <i>Leichtigkeit und Charme. Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Salaten, gegrilltem Gemüse, mediterranen Gerichten.</i>	0,75l	22,00€
VILLA BLANCHE GRENACHE ROSÉ -DOMAINE CALMEL & JOSEPH- <i>mineralisch und frisch. Ideal als Aperitif sowie als Begleiter zu verschiedenen Pasta-Gerichten, leichten Vorspeisen wie Fisch.</i>	0,75l	24,00€
UP ROSÉ -ULTIMATE PROVENCE- <i>neu und besonders. Harmoniert mit gegrilltem Geflügel, zarten Gemüsespießen, Meeresfrüchten und feinen Salaten.</i>	0,75l	27,50€



LE NOUVEAU
GALOPIN

FLASCHENWEINE FRANKREICH

ROTWEINE

PÈRE ET FILS CABERNET SAUVIGNON -LAURENT MIQUEL- <i>reichhaltig und fruchtig. Passt gut zu rotem Fleisch und gegrillten Auberginen.</i>	0,75l	23,10€
PÈRE ET FILS MERLOT -LAURENT MIQUEL- <i>reif und vollmundig. Passt gut zu rotem Fleisch, Eintöpfen, gegrilltem Gemüse und cremigen Käsesorten.</i>	0,75l	23,10€
PÈRE ET FILS SYRAH GRENACHE -LAURENT MIQUEL- <i>reif und aromatisch. Köstlich zu gegrilltem rotem Fleisch, Filet und reifen Käsesorten.</i>	0,75l	23,10€
BORDEAUX ROUGE -CRU LA MAQUELINE- <i>vollmundig und reich. Perfekt in Kombination mit gegrillter Aubergine, Lamm, rotem Fleisch, Eintöpfen oder Hartkäse.</i>	0,75l	18,50€
PLAN DE DIEU -CHÂTEAU DU TRIGNON- <i>intensiv und fruchtig. Passt hervorragend zu Rind und kräftigen Fleischeintöpfen.</i>	0,75l	27,90€
ARTÉSIS ROUGE -OGIER- CÔTES DU RHÔNE <i>vollmundig und aromatisch. Passt ideal zu gegrilltem Fleisch, Wildgerichten und kräftigem, gereiftem Käse.</i>	0,75l	34,00€
SANCERRE ROUGE -DOMAINE SALMON- <i>warm und rund. Passt gut zu kalten Fleischwaren, Schweinefleisch und Pilzen.</i>	0,75l	35,00€

CARMEL VALLEY-KALIFORNIEN-USA

MARINUS -BERNARDUS WINERY- <i>ein reichhaltiger und kraftvoller Rotwein. Ein hervorragender Begleiter zu kräftigen Gerichten wie Rind, Lamm, Wild und Geflügel. Rodeo Uncorked – Bester Rotwein des Jahres 2022.</i>	0,75l	98,00€
---	-------	--------



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 Brioche Noten, 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 SONNENSCHNITZ **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 SONNENSCHNITZ **BIO**-WILHELMSHOF-

*mineralisch und kraftvoll. Hervorragend zu Geflügel-
und Kalbfleischgerichten.*

0,75l 30,50€

GRAUER BURGUNDER MUSCHELKALK **BIO**-WILHELMSHOF-

*vielseitig kombinierbar mit leichten Fisch-, Fleisch-
und Gemüsegerichten.*

0,75l 21,90€

GRAUER BURGUNDER IM SONNENSCHNITZ **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 SONNENSCHNITZ **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€