

Herzlich willkommen bei uns im TABLES

Mit viel Freude und Liebe zu Detail bringt der Inhaber Marco Barbieri die französisch-mediterrane Küche mit internationalen Specials in die Pfalz.

Wir freuen uns, Sie von 17:00 bis 23:00 Uhr im Restaurant begrüßen zu dürfen, die Küche hat bis 21:00 Uhr geöffnet.
Letzte Runde um 22:30 Uhr.

Kartenzahlungen sind ab einem Betrag von 10€ im Restaurant möglich.

Es nicht möglich die Rechnung mit den laufenden Hotelkosten zu verrechnen oder Speisen auf das Zimmer zu bestellen.
Das TABLES arbeitet unabhängig vom Hotel.

Alle Preise sind in €

Empfehlung des Chefs

3-Gang Menü* nach Wahl, inklusive Espresso
vegetarisch | 39
mit Fisch oder Fleisch | 49

bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Personal

*3-Gang-Menü aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert, ausgenommen Tapas und Surf and Turf

WILLKOMMEN IM TABLES

APEROL SPRITZ
Aperol – Soda – Prosecco – Orange | 9

CAMPARI
mit Soda | 9
mit Orangensaft | 7

HUGO
Hollunderblütenlikör – Soda – Limette
– Prosecco – Minze | 9

LILLET
Wildberry | 9
Blanc | 9

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello – Prosecco – Soda | 9

SPRITZIGES

Prosecco, trocken 0,2 | 6
alkoholfrei 0,2 | 6

Alfons Ziegler, Riesling, brut
– Neustadt 0,75 | 30

CA'Ernesto, Valdobbiadene,
Prosecco Superiore D.O.C.G., trocken
– Vidor, Italien 0,75 | 25

Fürst von Metternich, Riesling Sekt, trocken
– Johannisberg, Rheingau 0,75 | 31

Michel Laurent, Crémant de Loire,
Appellation d'origine protégée, brut
– Vouray, Frankreich 0,75 | 28

Scavi&Ray, sparkling, alkoholfrei
– Paderborn 0,75 | 25

CUBA LIBRE
brauner Rum – Limetten
– brauner Zucker – Coca Cola | 11

GIN TONIC
Limette – Gin – Tonic Water | 11

MARTINI
Martini Bianco – Gin – Tonic Water – Limette | 11

MOJITO
Limette – brauner Zucker – Minze
– weißer Rum – Mineralwasser | 11

TEQUILA SUNRISE
Tequila – Limettensaft
– Orangensaft – Grenadinensirup | 11

VODKA ORANGE
Vodka – Orangensaft – Zuckersirup | 11

ALKOHOLFREI

CRODINO SPRITZ
Crodino – Soda – Orangensaft | 7

SAN BITTER SPRITZ
San Bitter – alkoholfreier Prosecco – Orangensaft | 7

APERITIFS & LONGDRINKS



SPEISEN

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten,
wenden Sie sich bitte an das Personal

3-Gang Menü* nach Wahl, inklusive Espresso
vegetarisch | 39
mit Fisch oder Fleisch | 49

*3-Gang-Menü aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert, ausgenommen Tapas und Surf and Turf

SPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

marinierter Rote-Beete-Salat – gratinierter Ziegenkäse – geröstete Walnüsse
– Feigenkompott – Balsamico Reduktion

15

VICHYSOISE

Lauch-Kartoffelcremesuppe – Croutons – Petersilien-Öl – Pepperonchinoislocken

9

mit gebratenen Garnelen | 15

ROASTBEEF TONNATO

Thunfischcreme – pinke Zwiebeln – confierte Cherrytomaten – frittierte Kapern

16

TAPAS

AIOLI

spanische Aioli mit ofenfrischem Baguette

6

ACEITUNAS

marinierte Oliven mit frischen Kräutern

6

GAMBAS AL AJILLO

gebratene Garnelen mit pikantem Knoblauchöl

12

BOQUERONES EN VINAGRE

Sardellen in Essigvinaigrette

7

VORSPEISEN & TAPAS

ROTE BEETE RISOTTO

Ziegenkäse – gehackte Walnüsse – Basilikumöl

19

LINGUINE CON LE COZZE GAMBERI

fruchtiges Tomatensugo – Miesmuscheln – frische Kräuter – Garnelen

23

SOUS VIDE GEGARTES RUMPSTEAK

Rotwein-Jus – grüne Bohnen – Rosmarinkartoffeln

29

als Surf and Turf | 35

GNOCCHI AL GORGONZOLA

frische Kartoffelgnocchi – Gorgonzolacreme – geröstete Walnüsse
– Pistaziengranulat – Peperoncino Flocken

19

SIZILIANISCHES DORADENFILET

auf der Haut gebratenes Doradenfilet – sizilianische Caponata

25

HAUPTGÄNGE

KOKOS PANNACOTTA

Wildbeerragout – Schokoladen-Crumble

11

CRÈME BRÛLÉE

Spekulatius-Crumble – Pistaziengranulat – Vanilleeis

12

VODKA – ZITRONENSORBET

4cl Vodka – frische Minze

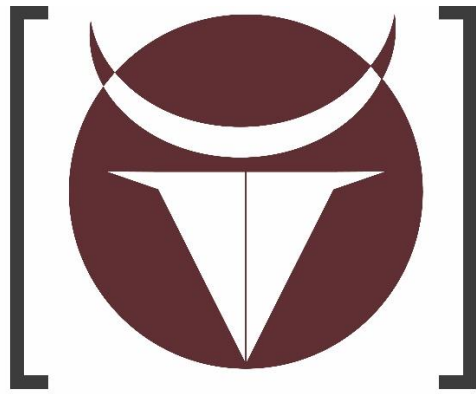
9

AFFOGATO

Vanilleeis – Espresso

6

DESSERTS



T A B L E S

— more . than . just . beef

EST 2016

GETRÄNKE

GETRÄNKE

WASSER

Teinacher Medium
oder Naturell 0,25 | 3

Teinacher Medium
oder Naturell 0,75 | 7

LIMO

Coca Cola | Zero | Sprite | Fanta | Tonic
0,33 | 5

SCHORLE & NEKTAR

Apfel | Traube | Johannisbeere | Orange | Mango

Nektar klein | 4
groß | 6

Schorle klein | 3
groß | 5

KAFFEE

Espresso | 3
Doppelter Espresso | 4
Kaffee | 4
Cappuccino | 4
Latte Macchiato | 4

TEE

Diverse Sorten
Tasse | 3

WEINSCHORLEN

RIESLING

Süß - Sauer 0,25 | 4
Süß - Sauer 0,5 | 6

WEISSHERBST

Süß - Sauer 0,25 | 4
Süß - Sauer 0,5 | 6

FLASCHENBIERE

PILS

Bellheimer 0,33 | 3
0,5 | 5
Veltins Pilsener 0,5 | 4

WEIZEN

Bellheimer 0,5 | 5

RADLER

Bellheimer 0,5 | 5

ALKOHOLFREI

Bellheimer Lord Fresh 0,33 | 3

GETRÄNKE

GIN

Bombay, Distilled London Dry Gin 4cl | 5

Hendrick's Original 4cl | 6

RUM

Bacardí, Carta Blanca 4cl | 5

Barceló Imperial 4cl | 6

Barceló Imperial, Onyx 4cl | 7

Botucal, Reserva Exclusiva 4cl | 7

Havana Club, Especial 4cl | 5

LIKÖRE & KRÄUTER

Amaro Averna Siciliano 4cl | 5

Baileys, Original Irish Cream 4cl | 5

Carissima, Limoncello 4cl | 5

Di Alfino, Amaretto 4cl | 5

Fireball, Blende Cinnamon & Whisky 4cl | 5

Jägermeister 4cl | 5

Kupper, Weinbergpfirsich Likör 4cl | 5

Kupper, Limette- Granatapfel Likör 4cl | 5

Kupper, Heidelbeer- Vanille Likör 4cl | 5

Ramazotti, Amaro 4cl | 5

12 Ouzo 4cl | 5

TEQUILA

Don Julio, Añejo 4cl | 7

Jose Cuervo, Especial, Reposado 4cl | 6

VODKA & BRÄNDE

Antica Sambuca, classic 4cl | 5

Beluga, Noble Vodka 4cl | 8

Pircher, Mirabelle - Edelbrand 4cl | 5

Pircher, Wald & Garten, Haselnuss 4cl | 5

Smirnoff, No21 Vodka 4cl | 6

Williams Christbirne - Birnenbrand 4cl | 5

WHISKEY & GRAPPA

Ardbeg, wee beastie 5 years, single malt 4cl | 8

Grappa Nebbiolo, Villa Mazzolini 4cl | 6

Jack Daniel's, old No 7, sour mash 4cl | 7

Johnnie Walker, Blue Label,
blended Scotch Whiskey 4cl | 18

Johnnie Walker, Double Black,
blended Scotch Whiskey 4cl | 9

Johnnie Walker, Red Label,
blended Scotch Whiskey 4cl | 7

Talisker, Port Ruighe Single Malt 4cl | 8

BRANDY & COGNAC

Carlos I., Imperial Gran Reserva 4cl | 8

Hennessy, Very Special, Cognac 4cl | 9

SPIRITUOSEN

WEISS

- 2023 Kallstadter Kobnert, Blanc de Noir,
Spätburgunder, trocken
– Pfalz 0,25 | 7
0,75 | 20
- 2024 Vier Jahreszeiten, Chardonnay, trocken
– Bad Dürkheim, Pfalz 0,25 | 8
0,75 | 22
- 2024 Weegmüller, Riesling, trocken
– Neustadt an der Weinstraße, Pfalz 0,25 | 7
1,0 | 26
- 2024 Karl Pfaffmann,
Weißburgunder-Grauburgunder, trocken
– Walsheim, Pfalz 0,25 | 9
0,75 | 26
- 2024 Karl Pfaffmann, Sauvignon Blanc,
Finest Edition, trocken
– Walsheim, Pfalz 0,25 | 9
0,75 | 26
- 2024 Grafenstück, Terrior Selection
Riesling Réserve, trocken
– Weingut Metzger, Pfalz 0,25 | 9
0,75 | 26
- 2024 Naturtalent, Von Meisterhand
Grauburgunder Réserve, trocken
– Pfalz 0,25 | 9
0,75 | 26

ROSÉ

- 2024 Vier Jahreszeiten,
Cabernet Sauvignon Rosé, trocken
– Bad Dürkheim, Pfalz 0,25 | 8
0,75 | 22
- 2024 Weegmüller, Rosé, trocken
– Neustadt an der Weinstraße, Pfalz 0,25 | 7
1,0 | 26

ROT

- 2022 Weegmüller, Spätburgunder, trocken
– Neustadt an der Weinstraße, Pfalz 0,75 | 33
- 2018 Audiencia, Faustino Rivero Ulecia,
Reserva Edición Limitada, trocken
– Utiel-Requena DOP, Valencia, Spanien 0,75 | 31
- 2021 Poggio al Casone,
Chianti Riserva, trocken
– Pontedera, Italien 0,25 | 9
0,75 | 26
- 2022 Ursprung, Weingut Markus Schneider,
Cuvée Rot, trocken
– Ellerstadt, Pfalz 0,25 | 11
0,75 | 31
- 2023 Vier Jahreszeiten,
Cabernet Sauvignon, trocken
– Bad Dürkheim, Pfalz 0,25 | 8
0,75 | 23
- 2023 Pulsato, Primitivo di Manduria,
Vigne Vecchie, halbtrocken
– Ampulien, Manduria, Italien 0,25 | 8
0,75 | 24
- 2023 La Croix d'Ardit Médoc AOP,
Cuvée, trocken
– Rive gauche, Bordeaux, Frankreich 0,75 | 33
- 2023 Château Guilhem de Mestre,
Magnum, trocken
– Bordeaux, Frankreich 1,5 | 39
- 2023 Terre Vecchie,
Montepulciano d'Abruzzo DOC, trocken
– Tollo, Italien 0,75 | 24