

Herzlich willkommen bei uns im TABLES

Der Küchenchef und Inhaber Marco Barbieri bringt Ihnen mit viel Freude und Liebe zum Detail 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.

Im Sommer bedienen wir Sie auch gerne auf der Terrasse, letzte Runde um 22:30 Uhr.

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

Wir bitten um frühzeitige Reservierung per:

Tel.: 017672339349, Mail: info@chef-barbieri.de oder an der Hotelrezeption

Da das Restaurant eigenständig arbeitet ist es nicht möglich die Rechnung mit den laufenden Hotelkosten zu verrechnen oder Speisen auf das Zimmer zu bestellen.

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 | 11

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

MEDITERRANE ANTIPASTI

milde Peperoni – gegrillte eingelegte Paprika – Artischocken – spanische Oliven
– Balsamico Zwiebeln – getrocknete Tomaten – italienisches Olivenöl

13

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

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

15

BOUILLABASSE

feine Fischbrühe – weißer Fisch – Safran – White-Tiger-Garnelen – Miesmuscheln

16

ROASTBEEF TONNATO

Thunfischcreme – pinke Zwiebeln – confierte Cherrytomaten – frittierte Kapern

16

AIOLI

spanische Aioli mit ofenfrischem Baguette

7

ACEITUNAS

marinierte Oliven mit frischen Kräutern

7

GAMBAS AL AJILLO

gebratene Garnelen mit pikantem Knoblauchöl

12

BOQUERONES EN VINAGRE

Sardellen in Essigvinaigrette

8

VORSPEISEN & TAPAS

RISOTTO ALLA MILANESE

italienischer Rundkornreis – frittierte Salbeiblätter – Safran – gereifter Parmesan

19

mit zartem Hähnchenbrustfilet | 25

PAPPARDELLE ALLO SCOGLIO

frische Pappardelle – Miesmuscheln – fruchtiges Tomaten-Sugo – White-Tiger-Garnelen
– Venusmuscheln – frische Kräuter

25

SOUS VIDE GEGARTES RUMPSTEAK

Rotwein Demi-Glace – wilder Brokkoli – Rosmarinkartoffeln

29

als Surf and Turf | 35

GNOCCHI AL GORGONZOLA

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

19

mit gebratenen Garnelen | 25

mit zartem Hähnchenbrustfilet | 25

PROVENZALISCHES SEELACHSFILET

glasig gebratener Seelachs – Ratatouille-Gemüse
– Kräuter der Provence – geröstete Kartoffeln

27

CAESAR SALAT

Caesar Dressing – knusprige Croutons – Römersalat
– Cherry Tomaten – Parmesan – Pommery Senf

14

mit gebratenen Garnelen | 20

mit zartem Hähnchenbrustfilet | 20

HAUPTGÄNGE

KOKOS PANNACOTTA

Wildbeerragout – Schokoladen Crumble

11

CRÈME BRÛLÉE

Vanille Crème Brûlée – Crumble – Pistazien – Joghurt Eis

12

ZITRONENSORBET

4cl Vodka – frische Minze

9

MOUSSE AU CHOCOLAT

Vanilleeis – Crumble

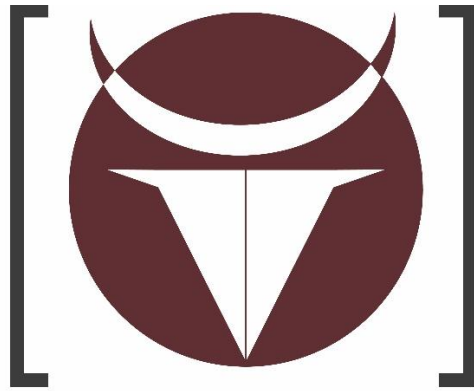
11

AFFOGATO

Vanilleeis – Espresso

5

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 | 5

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 Vier Jahreszeiten, Chardonnay, trocken
– Bad Dürkheim, Pfalz 0,25 | 8
0,75 | 22
- 2023 Kallstadter Kobnert, Blanc de Noir,
Spätburgunder, trocken
– Pfalz 0,25 | 7
0,75 | 20
- 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

- 2023 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