

HOTEL — RESTAURANT — BAR

DEIDESHEIMER HOF



2025

VERANSTALTUNGEN & ARRANGEMENTS



GESCHENK FÜR JEDEN ANLASS



Sie sind auf der Suche nach einem passenden Geschenk? Zum Beispiel für Weihnachten, einen Geburtstag oder einen Hochzeitstag? Warum nicht ein romantisches Abendessen, einen Gourmet-Kochkurs oder eines der vielfältigen Arrangements vom Deidesheimer Hof verschenken? Wir stellen gerne individuelle Gutscheine für Sie zusammen oder Sie bestellen online unter: www.deidesheimerhof.de/de/gutscheine

HINWEISE

Alle Preise sind unter Vorbehalt gültig. Gerne können Sie sich auf unserer Homepage unter www.deidesheimerhof.de tagesaktuell informieren. Bei den mit Stern (*) gekennzeichneten Veranstaltungen bitten wir um Vorabüberweisung unter dem Stichwort des jeweiligen Events:

IBAN: DE84 5465 1240 0000 0331 42, BIC: MALADE51DKH
Sparkasse Rhein-Haardt

Verbindliche Reservierungen können bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei storniert werden. Danach müssen wir Ihnen leider 100% des vollen Preises in Rechnung stellen.

IMPRESSUM

Herausgeber: Deidesheimer Hof · Marktplatz 1, 67146 Deidesheim
Telefon (06326) 96870, info@deidesheimerhof.de, deidesheimerhof.de

Alle Speisen werden von uns frisch für Sie zubereitet. Das ändert nichts daran, dass darin, wenn auch nur in Spuren, allergene Stoffe enthalten sein können, wie zum Beispiel: Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupine, Weichtiere oder Sulfite. Falls bei Ihnen eine Unverträglichkeit besteht, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns. Wir beraten Sie gerne und bereiten Ihre Speisen nach Möglichkeit so zu, dass einem allergenfreien Genuss nichts im Wege steht. Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Gerichte auf künstliche Farbstoffe und Geschmacksverstärker. *Alle Preise angegeben in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.*



LIEBE FREUNDE DES DEIDESHEIMER HOFES, LIEBE GÄSTE

„Der Genuss ist es, der uns glücklich macht, nicht der Besitz.“

MICHEL DE MONTAIGNE (FRANZ. SCHRIFTSTELLER)

Und wenn es um das Thema Genuss geht, hat jeder von uns seine eigenen Vorstellungen und Wünsche. Daher haben wir für Sie ein abwechslungsreiches Jahresprogramm 2025 zusammengestellt, das für viele unterschiedliche Anlässe und Wünsche attraktive Veranstaltungen und Arrangements bietet. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen und Anregungen inspirieren und finden Sie Ihre genussvolle Auszeit im Deidesheimer Hof. Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst,

IHRE GASTGEBER
FAMILIE HAHN UND DAS TEAM
VOM DEIDESHEIMER HOF

ARRANGEMENTS & VERANSTALTUNGEN 2025

FEB

DIE MAGIE DES TRÜFFELS

7., 8. UND 9. FEBRUAR 2025

DAS DINNER AM VALENTINSTAG

14. FEBRUAR 2025

FANGFRISCH – UNSERE FISCHWOCHE

5. MÄRZ (*Aschermittwoch*)–23. MÄRZ 2025

DIE KÜCHENPARTY *

15. MÄRZ 2025

DAS GROSSE FISCHMENÜ *

23. MÄRZ 2025

OSTERN

20./21. APRIL 2025

ALLES LIEBE ZUM MUTTERTAG

11. MAI 2025

JAZZ IM HOF *

29. JUNI 2025

SOIRÉE BRETONNE *

4. UND 5. JULI 2025

BELLA ITALIA *

13. JULI 2025

DEIDESHEIMER WEINFEST

8.–11. AUGUST 2025

und 15.–18. AUGUST 2025

DAS ERSTKLÄSSLER-MENÜ

18. UND 19. AUGUST 2025

MÄR

APR

MAI

JUN

JUL

AUG

UNSERE WILDWOCHE

10. OKTOBER–26. OKTOBER 2025

DAS GROSSE WILDMENÜ *

26. OKTOBER 2025

DIE HALLOWEEN-KÜCHENPARTY *

31. OKTOBER 2025

DIE GANS IST DA!

GANSESSEN IM NOVEMBER & DEZEMBER

LOUIS ROEDERER CHAMPAGNER GALA *

16. NOVEMBER 2025

DEIDESHEIMER WEIHNACHTSMARKT

FR–SO AN ALLEN VIER ADVENTSWOCHENENDEN

DER NIKOLAUS KOMMT!

6. DEZEMBER 2025

WEIHNACHTEN ZU HAUSE

24. DEZEMBER 2025

FESTLICHE WEIHNACHTEN IM DEIDESHEIMER HOF

25./26. DEZEMBER 2025

DIE SILVESTER-GALA *

31. DEZEMBER 2025

DIE KÜCHENPARTY *

7. MÄRZ 2026

OKT

NOV

DEZ

MÄR



SCANNEN SIE DEN QR-CODE UND BUCHEN
DIE ARRANGEMENTS UND VERANSTALTUNGEN
DIREKT AUF UNSERER WEBSITE.

FREITAG, SAMSTAG UND SONNTAG
7./8. + 9. FEBRUAR

DIE MAGIE DES TRÜFFELS

„Zuviel ist nicht genug“ heißt es bei unserem Trüffelmenü rund um die Juwelen aus dem Périgord mit unseren Küchenchefs Stefan Neugebauer und Felix Jarzina vom Restaurant Schwarzer Hahn. Genießen Sie ein Trüffelmenü der Extraklasse rund um die Lieblingsknolle der Feinschmecker.



www.menger-krug.de

Charakter

IST UNSER HANDWERK

Im Fokus von Menger-Krug steht die Herstellung von exzellenten Sekten aus hochwertigen deutschen Weinen in traditioneller Flaschengärung. Somit ist jede Flasche Menger-Krug durch etliche Handgriffe und viel Leidenschaft geprägt. Besuchen Sie uns in der Sektmanufaktur und erleben Sie puren Sektgenuss.



MENGER-KRUG

Der Manufaktur Sekt

TRÜFFEL-MENÜ

IM RESTAURANT SCHWARZER HAHN

Amuse bouche

...

Mabre vom Kaisergranat

mit Trüffel-Sauerrahm und Kohlrabi-Spaghetti

...

Blumenkohl aus der Tajine

mit gehobelter Trüffel und Eigelb

...

Trüffel-Wachtel Ravioli

mit Topinambur und heller Pfeffersauce

...

Rinderfilet à la Rossini

mit Champignoncreme, Sellerie und Trüffeljus

...

Paris-Brest

mit Trüffel und Mandarinsorbet

...

Petit Fours

.....

MENÜ-PREIS PRO PERSON

235

TRÜFFEL-LUNCH

Amuse bouche

...

Mabre vom Kaisergranat

mit Trüffel-Sauerrahm und Kohlrabi-Spaghetti

...

Rinderfilet à la Rossini

mit Champignoncreme, Sellerie und Trüffeljus

...

Paris-Brest

mit Trüffel und Mandarinsorbet

...

Petit Fours

.....

MENÜ-PREIS PRO PERSON

159

7./8. FEBRUAR (FREITAG/SAMSTAG)
8./9. FEBRUAR (SAMSTAG / SONNTAG)

UNSER TRÜFFEL-ARRANGEMENT

1 Übernachtung

im Komfort-Doppelzimmer, inklusive Frühstück

...

Trüffelmenü im Restaurant Schwarzer Hahn

am Freitag- oder Samstagabend

.....

ARRANGEMENT-PREIS PRO PERSON

335

Einzelzimmeraufpreis 75

DAS DINNER AM VALENTINSTAG

Sweet Valentine. Hand aufs pochende Herz. Was kommt bei allen Frisch- und Dauerverliebten am besten an? Ein romantisches Dinner. Überraschen Sie Ihre Liebste oder Liebsten mit einer köstlichen Liebeserklärung in unserem Restaurant Sankt Urban am Valentinstag.



VALENTINS-MENÜ

IM RESTAURANT SANKT URBAN

Gebackene Meerwassergarnele

mit Zuckerschotensalat
und Safranvinaigrette

...

Schaumsüppchen

von Karotte und Ingwer
mit Perlhuhnroulade

...

Chateaubriand vom Weiderind

– für zwei Personen am Tisch tranchiert –

mit Bohnenbündchen, Kartoffelgratin
und Sauce Béarnaise

...

Valrhona Schokoladentarte

mit Birnensorbet und Orangensauce

.....

PREIS PRO PERSON

95



14./15. FEBRUAR (FREITAG/SAMSTAG)

UNSER VALENTINS-SPEZIAL

1 Übernachtung

im Komfort-Doppelzimmer, inklusive Frühstück

.....

FÜR ZWEI PERSONEN
ZUM VORZUGSPREIS VON

230





FANGFRISCH

UNSERE FISCHWOCHEN MIT DEM BESTEN
AUS SALZ- UND SÜSSWASSER

Genuss in der Fastenzeit ist kein Widerspruch, denn Genuss öffnet die Sinne für feine Speisen wie Altrheinzander, wilder Steinbutt, Hummer und Austern. Echte Gourmets lieben frischen Fisch, denn die Vielfalt der Fische und Meeresfrüchte ist riesig, ebenso die Möglichkeiten der Zubereitung. Angeln Sie sich ab Aschermittwoch Ihr Lieblingsgericht von unserer Fisch- und Krustentierkarte im Restaurant Sankt Urban.

SONNTAG, 23. MÄRZ

GROSSES FISCHMENÜ-SPEZIAL

1 Übernachtung

im Komfort-Doppelzimmer, inklusive Frühstück



FÜR ZWEI PERSONEN
ZUM VORZUGSPREIS VON
230

DAS GROSSE FISCHMENÜ

IM RESTAURANT SCHWARZER HAHN

Das Beste, was Meere, Seen und Märkte zu bieten haben, bringen wir an diesem Sonntagmittag als Höhepunkt unserer Fischwochen auf den Tisch. Genießen Sie ein kreatives, leichtes Fisch-Feinschmeckermenü im Restaurant Schwarzer Hahn.

Amuse bouche

...

Variation vom Balfego Thunfisch

...

Muschelsüppchen

mit Jakob-, Bouchot-
und Venusmuscheln

...

Schlaufe von Seezunge und Hummer

mit Safranfenchel

...

Auf der Haut gebratener Loup de mer

mit Meeresfrüchte Risotto
und Basilikumsauce

...

Champagnersorbet

mit geeistem weißen Pfirsich

...

Petit Fours

.....

MENÜ-PREIS PRO PERSON

199 *



SAMSTAG

15. MÄRZ

AB 19:30 UHR (BIS 0:00 UHR)

DIE KÜCHENPARTY

... DAS BESTE REZEPT ZUM FEIERN!

„In die Schürzen fertig los“ heißt es wieder bei der legendären Küchenparty. Sie wollten schon immer einen Blick in unsere Küchen werfen? Kulinarische Geheimnisse lüften? Mal schauen wer hier so am Werke ist? Flanieren Sie durch unsere Küchenwelt von Kochstation zu Kochstation und genießen Sie in lockerer Atmosphäre, guter Laune und Live-Musik, zahlreiche Köstlichkeiten direkt rund um den Herd. Abgerundet wird Ihr Rundgang an den Probierständen befreundeter Winzer.

PREIS PRO PERSON
185*

Inklusive Speisen und Getränke



SAVE
THE DATE

AM 31. OKTOBER 2025
STEIGT UNSERE HALLOWEEN-
KÜCHENPARTY



14.- 16. MÄRZ (FREITAG - SONNTAG)

KÜCHENPARTY MIT KOPFKISSEN

2 Übernachtungen

im Komfort-Doppelzimmer, inklusive Frühstück

5-Gänge Feinschmeckermenü

im Restaurant Schwarzer Hahn am Freitagabend

Teilnahme an unserer Küchenparty
am Samstagabend

ARRANGEMENT-PREIS PRO PERSON
635

Einzelzimmeraufpreis 75

SAMSTAG - MONTAG

19. APRIL – 21. APRIL

ENTSPANNTE OSTERN

Stimmen Sie sich auf die herrliche Frühlingszeit mit einem erholsamen Kurzurlaub an die Deutsche Weinstraße ein. Bei uns finden Sie Entspannung und Erholung pur.



UNSER OSTER-PAKET

2 Übernachtungen
im Komfort-Doppelzimmer, inklusive Frühstück

3-Gänge Abendessen
im Restaurant Sankt Urban am Samstagabend

4-Gänge Ostermenü
im Restaurant Schwarzer Hahn
am Sonntagmittag oder Abend

ARRANGEMENT-PREIS PRO PERSON

530

Einzelzimmeraufpreis 75

SONNTAG UND MONTAG

20./21. APRIL

OSTERN

GENIESSEN IM DEIDESHEIMER HOF

Feiern Sie das Osterfest mit Familie und Freunden ganz ohne Küchenstress! Unsere Küchenchefs erwarten Sie mit frühlingsfrischen Ostermenüs. Gerne können Sie Ihr Lieblingsgericht auch aus unserer Karte auswählen. Am Ostersonntag sind beide Restaurants – Schwarzer Hahn und Sankt Urban – *mittags und abends* geöffnet. Am Ostermontag ist unser Restaurant Sankt Urban *mittags und abends* für Sie da. Reservieren Sie Ihren Tisch bitte frühzeitig.



OSTER-MENÜ

IM RESTAURANT SANKT URBAN



Terrine vom Tafelspitz

mit Madeira Gelée, Frankfurter grüner Sauce,
Wachtelei und Radieschen

...

Schaumsüppchen vom Pfälzer Spargel

mit Saibling und Croûtons

...

Rosa gebratener Lammrücken

mit gefüllter Tomate, Parmesanrisotto
und Balsamico Jus

...

Zitronentörtchen

mit Pistazieneis
und Chardonnay Sekt Sabayon

.....
4-GÄNGE-MENÜ
PREIS PRO PERSON
95

.....
3-GÄNGE-MENÜ
(OHNE SUPPE)
PREIS PRO PERSON
79

OSTER-MENÜ

IM RESTAURANT SCHWARZER HAHN



Amuse bouche

...

Island Saibling

mit Kopfsalat, Buttermilch,
Mandeln und Schnittlauchöl

...

Aprikosenravioli

mit Haselnuss, Rosmarin und Kartoffelschaum

...

St. Jakobsmuschel

mit Morchelrisotto und Blattspinat Velouté

...

Osterlamm

mit weißem Stangenspargel, Thymian,
Sherry Sauce und Polenta

...

Mandelblüte und Rhabarber

mit Ivoire Schokolade

...

Feine Pralinés

.....
5-GÄNGE-MENÜ
PREIS PRO PERSON
195

.....
4-GÄNGE-MENÜ
(OHNE RAVIOLI)
PREIS PRO PERSON
170



WAPPENZIMMER

*Roulette *Black Jack *Automaten

SPIELBANK

BAD DÜRKHEIM

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Schloßplatz 6-7 • 67098 Bad Dürkheim
www.spielbank-bad-duerkheim.de

Eintritt ab 18 Jahren nach Vorlage eines gültigen Personalausweises.
Glücksspiel kann süchtig machen. Informationen zum verantwortungs-
bewussten Spielen finden Sie unter www.spielbank-bad-duerkheim.de

Alles Liebe zum

MUTTERTAG

Im Mai feiern wir unsere Mütter. Sagen Sie Danke und schenken Sie Ihrer Mutter einen Besuch im Kreise ihrer Liebsten im Deidesheimer Hof. An diesem Ehrentag ist unser Restaurant Sankt Urban *mittags und abends* sowie unser Restaurant Schwarzer Hahn *mittags* für Sie geöffnet.



MUTTERTAGS-MENÜ

IM RESTAURANT SANKT URBAN

Marinierter Pfälzer Stangenspargel
mit Schnittlauch-Ei Vinaigrette
und Bresaola

...

Schaumsüppchen von jungem Spinat
mit getrüffeltem Eierstich
und Nussbutter Schaum

...

Medaillons vom Kalbsfilet „Strindberg“
mit Estragon-Schalotten-Senfkruste,
Spargelragout
und Herzoginkartoffeln

...

Marinierte Pfälzer Erdbeeren
mit Tonkabohnen Eis und Minze

.....
4-GÄNGE-MENÜ
PREIS PRO PERSON
90

.....
3-GÄNGE-MENÜ
(OHNE SUPPE)
PREIS PRO PERSON
75



BEGINN 12:30 UHR

MUTTERTAGS-MENÜ

IM RESTAURANT SCHWARZER HAHN



Amuse bouche

...

Tatar vom Loup de mer

mit Imperial Kaviar, Kartoffelblini
und Zitronenschmand

...

Schaumsüppchen vom Hummer

mit Vanille und Karotte

...

Maibock im Brotmantel

mit Spargelspitzen, Mandel-Limetten Plätzchen
und Sauce Riche

...

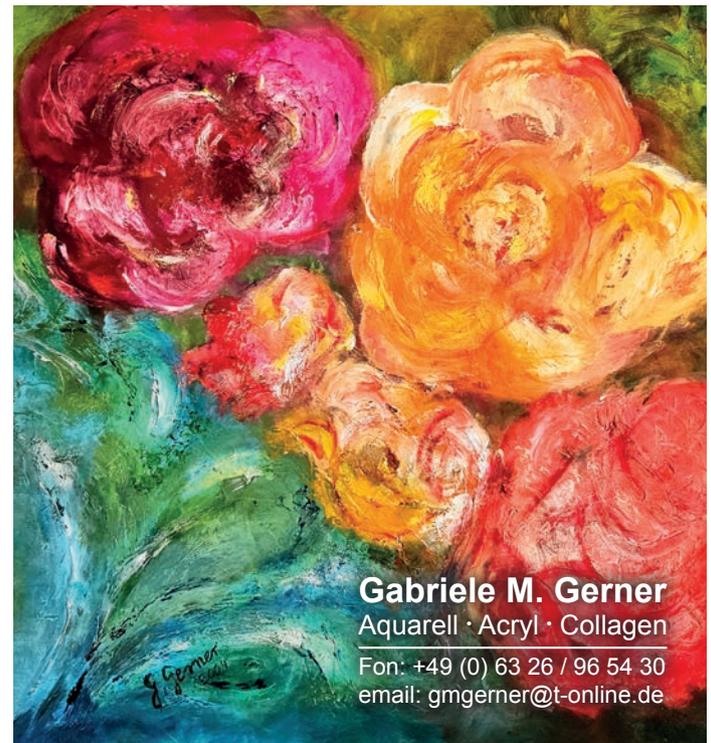
Variation von der Erdbeere

...

Petit Fours

.....

5-GÄNGE-MENÜ
PREIS PRO PERSON
180



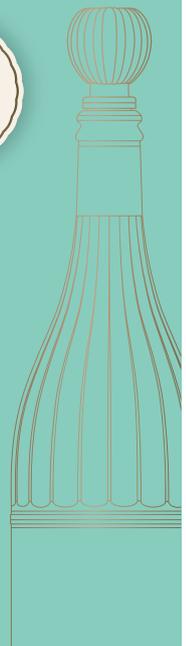
Gabriele M. Gerner
Aquarell · Acryl · Collagen

Fon: +49 (0) 63 26 / 96 54 30
email: gmgerner@t-online.de

BAD CAMBERGER
TAUNUSQUELLE



Exklusiv für
Gastronomie
& Hotellerie



KOSTBARKEIT DER SINNE

Das Mineralwasser überzeugt nicht nur durch seinen ausgewogenen Geschmack, sondern auch durch sein markantes und zeitloses Erscheinungsbild. Die elegante Facettenstruktur und die Aquamarin-Farbgebung der Flasche machen sie zu einem Blickfang auf jedem Tisch.

www.taunusquelle.de

@taunusquelle

SONNTAG

29. JUNI

AB 12:30 UHR

JAZZ IM HOF

SWINGING SUNDAY

„All that Jazz“. Audrey Hepburn liebte ihn, ebenso David Bowie, und sogar der Bundespräsident hat ihn ins Herz geschlossen: den Jazz. Genießen Sie an diesem beschwingten Sonntag in der unvergleichlichen Atmosphäre unseres Hofgartens alles, was mit Tönen möglich ist. Zum Ohrenschaus servieren wir Ihnen nach dem Aperitif mit kleinen Häppchen ein temperamentvolles 3-Gänge Menü. Mitschnippen, Mitwippen und Mitjazzen sind garantiert.



JAZZ-MENÜ

Amuse bouche

...

Bowl

mit mariniertem Wildlachs,
Zuckerschoten, Mango, Gurke
und gebackene Kartoffelspaghetti

...

Rosa gebratener Kalbsrücken

mit gefüllter Zucchini, Pfifferlingsrisotto
und Rosmarinjus

...

Zweierlei

von der Himbeere mit Karamell-Eis

.....
MENÜ-PREIS PRO PERSON
160 *

*Inklusive Aperitif, Weinbegleitung,
Mineralwasser und Kaffee*



SONNTAG, 29. JUNI JAZZ OVER NIGHT

1 Übernachtung

im Komfort-Doppelzimmer, inklusive Frühstück

.....
FÜR ZWEI PERSONEN
ZUM VORZUGSPREIS VON
230



FREITAG UND SAMSTAG

4. + 5. JULI

AB 19:00 UHR

SOIRÉE BRETONNE

SCHLEMMERURLAUB NACH FRANKREICH

Reisen Sie mit uns im Juli an den Atlantik im Western Frankreichs. Die Bretagne wird vom Meer geprägt und Feinschmecker lieben diese Region für Hummer und Austern, Langusten und Garnelen. Die Sommer-Restauration unseres Restaurants Schwarzer Hahn rund um das Gartenhaus und unseren Hofgarten entführt Sie zu einem besonderen Ausflug an die französische Küste.

4. - 6. JULI (FREITAG - SONNTAG)

ARRANGEMENT „SOIRÉE BRETONNE“

2 Übernachtungen
im Komfort-Doppelzimmer, inklusive Frühstück

3-Gänge Abendessen
im Restaurant Sankt Urban am Freitagabend

Teilnahme an unserem Soirée Bretonne
am Samstagabend

ARRANGEMENT-PREIS PRO PERSON

524

Einzelzimmeraufpreis 75



MENU „BRETON“

Amuse Bouche

Geeistes Gurken-Verbene Süsschen
mit Seeigel Croustini

...

Französische Fisch-Klassiker auf Eis:

Austern, Hummer, Pulpo, Sepia, Langustine,
Coquilles St. Jacques, Fenchelsalat,
Sauce Rouille, Vinaigrette, Salzbutter

...

Gefüllte Rotbarbe

mit Pulpo-Bohnenragout und heller Tomatensauce

...

Medaillon vom Rinderfilet

mit Pfifferlingen, Artischocke und Calvados Jus

...

Tarte vom Apfel

mit Karamell Sauce und Crème Fraîche-Vanille Eis

...

Petit Fours

MENÜ-PREIS PRO PERSON

199*

SONNTAG

13. JULI

AB 12:30 UHR

BELLA ITALIA

GEMÜTLICH FEIERN WIE IM SÜDEN

Wenn Sie das Fernweh packt, müssen Sie sich nicht bis zur nächsten Reise gedulden. Denn an diesem Mittag zaubern wir Dolce Vita in unseren Hofgarten und auf Ihren Teller. Erst ein Aperitivo, dann die Antipasti, anschließend primo e secondo piatto und zum Abschluss Espresso und Dolce. Abgerundet wird La Dolce Vita mit sommerlichen Weinen und italienischer Musik. VIVA ITALIA!



MENÜ „BELLA ITALIA“

Aperitivo

...

Tatar von Gambas

mit Amalfi Zitronenvinaigrette
und Tomatenchutney

...

Ravioli von Pfifferlingen

mit Parmesan, Basilikumsauce
und jungem Lauch

...

Rosa gebratener Rücken

vom Chianina Rind
mit Risotto Milanaise, wildem Brokkoli
und Salbeijus

...

Panna Cotta

mit Prosecco Zabaione,
Himbeeren und Cassata Eis

.....
MENÜ-PREIS PRO PERSON

170 *

Inklusive Aperitivo, Weinen, Mineralwasser und Espresso



SONNTAG, 13. JULI

ARRANGEMENT „BELLA ITALIA“

1 Übernachtung

im Komfort-Doppelzimmer, inklusive Frühstück

.....
FÜR ZWEI PERSONEN
ZUM VORZUGSPREIS VON

230





FREITAG - MONTAG
8.-11. + 15.-18.
AUGUST

DEIDESHEIMER WEINKERWE

EIN HÖHEPUNKT DER WEINFESTSAISON
MIT KULTURSTATUS

Die schönste Art und Weise, um mehr über die Pfalz zu erfahren, ist ein Besuch zur Weinfest-Saison. Und die Deidesheimer Weinkerberwe gilt als der Höhepunkt des Weinkultur-Jahres. Am 2. & 3. Augustwochenende dreht sich im malerischen Städtchen alles um Kultur, Kunst und Genüsse rund um den Wein. Erleben Sie bei feingemachten regionalen Klassikern die Pfälzer Lebensart in unserem Hofgarten und im Restaurant Sankt Urban (freitags bis montags). Auf unserer Terrasse des historischen Marktplatzes verwöhnen Sie die Küchenchefs Stefan Neugebauer und Felix Jarzina mit feinen Spezialitäten und Weinkerberwe-Klassikern freitags, samstags und montags in entspannter Atmosphäre.



TÄGLICHE LIVE-MUSIK GARANTIERT EINE AUSGELASSENE STIMMUNG.

MONTAG UND DIENSTAG
18. + 19. AUGUST



ABC-SCHÜTZEN GANZ GROSS!

DAS ERSTKLÄSSLER-MENÜ

Mit der Einschulung beginnt ein neuer Lebensabschnitt für die kleinen ABC-Schützen. Aber auch für Geschwister, Eltern und Großeltern. Damit dieser spezielle Tag in einer noch schöneren Erinnerung bleibt, haben wir ein spezielles Einschulungs-Menü vorbereitet.

Die Erstklässler sind zum Menü von uns eingeladen, die Eltern wählen à la carte von der Speisekarte.



ERSTKLÄSSLER-MENÜ

Gurkensalat
mit Joghurtdressing

...

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Erbsen-Karottengemüse und Butterkartoffeln

...

Erdbeereis
mit Schokoladensauce und Eiswaffel

.....

PREIS FÜR GESCHWISTER UND FREUNDE
BIS 12 JAHRE

39



Mit gutem
Gewissen anlegen.

**Die Pfalz im Herzen.
Die Zukunft im Blick.**

International investiert: Pfalz Invest Nachhaltigkeit

www.sparkasse-rhein-haardt.de/gutesgewissen

Werbung. Verkaufsprospekte und Wesentliche Anlegerinformationen erhalten Sie kostenlos in deutscher Sprache bei Ihrer Sparkasse Rhein-Haardt sowie unter <https://www.sparkasse-rhein-haardt.de>. Dieser Investmentfonds darf mehr als 35 % des Sondervermögens in Wertpapiere und Geldmarktinstrumente der Bundesrepublik Deutschland und deren Bundesländer investieren. Insofern kann die Streuung der Anlagen eingeschränkt sein. Die Sparkasse Rhein-Haardt investiert selbst in den Pfalz Invest Nachhaltigkeit. Die Sparkasse Rhein-Haardt kann ihr Investment reduzieren oder beenden. Dadurch würde das Fondsvolumen sinken und es könnten erhöhte Kosten bei der Umsetzung der Anlagestrategie entstehen, welche die Rendite der Anleger schmälern. Stand: 31.07.2021



Sparkasse
Rhein-Haardt

Unser Sommelier empfiehlt:

Forster Ungeheuer – einfach ungeheuer ...
Elegant, kraftvoll, feinfruchtig, mineralisch,
vielfältig, ein großartiger Riesling
aus der Forster Spitzenlage.

Forster CHARAKTER KÖPFE

Weingut Lucashof · Wiesenweg 1a · 67147 Forst / Pfalz
www.lucashof.de

FREITAG - SONNTAG

10. – 26. OKTOBER

UNSERE WILDWOCHEN

KÖSTLICHES DIREKT AUS DEM WALD!

Im Oktober wird es traditionell wieder wild während unserer Wildwochen im Restaurant Sankt Urban. Wildbret aus heimischer Jagd ist bei Feinschmeckern sehr beliebt, denn das Fleisch lässt sich besonders raffiniert und vielseitig zubereiten. Ehrlich – regional – saisonal!



SONNTAG

26. OKTOBER

BEGINN 12:30 UHR

DAS GROSSE WILD-MENÜ

„Wild genießen!“ Das Leben in der freien Natur macht Fleisch von Reh, Hirsch und Wildschwein zu einer aromatischen Delikatesse. Als Höhepunkt unserer Wildwochen präsentieren Stefan Neugebauer und Felix Jarzina ihre besten traditionellen und neu interpretierten Gerichte.



WILD-MENÜ

IM RESTAURANT SCHWARZER HAHN

Amuse bouche

...

Dreierlei vom Rebhuhn
mit Foie Gras Eis

Ravioli vom Wildhase
mit Clementinen, Sellerie und Kaffeesauce

Ragout Fin vom Fasan
mit Schwarzwurzeln und Trüffel

Pfeffersteak vom Rehrücken
mit Gewürzanasanas, Rum Sauce
und Mandelplätzchen

Tarte von der Gewürzbirne
mit Portwein Sabayon und Pralineneis

...

Petit Fours

.....
MENÜ-PREIS PRO PERSON

199 *



SONNTAG, 26. OKTOBER

WILD-ARRANGEMENT

1 Übernachtung
im Komfort-Doppelzimmer, inklusive Frühstück

.....
FÜR ZWEI PERSONEN
ZUM VORZUGSPREIS VON

230



FREITAG

31. OKTOBER

AB 19:30 UHR (BIS 0:00 UHR)



DIE

HALLOWEEN- KÜCHENPARTY

DIE GRUSELIGSTE PARTY
DES JAHRES

In der Nacht vor dem Hochfest Allerheiligen öffnen sich unsere Küchen für Sie zur schaurig schönen Küchenparty. Also Schürze um und ran an den Herd zu unseren „Live Cooking“ Stationen im Herzen unserer Küchen. Für prickelnde Abkühlung sorgen Spitzenwinzer aus der Region. Unsere Band heizt im ganzen Haus richtig ein. Feiern Sie mit uns die schaurig schönste Party des Jahres.

.....
PREIS PRO PERSON
190*



Inklusive Aperitif, Weine, Mineralwasser, Kaffee und Kochschürze

SAVE
THE DATE
AM 7. MÄRZ 2026
STEIGT UNSERE NÄCHSTE
KÜCHENPARTY



30. OKTOBER – 1. NOVEMBER
(DONNERSTAG – SAMSTAG)

KÜCHENPARTY MIT KOPFKISSEN

2 Übernachtungen

im Komfort-Doppelzimmer, inklusive Frühstück

...

4-Gänge Menü mit Weinreise

im Restaurant Sankt Urban am Donnerstagabend

...

Teilnahme an unserer Küchenparty
am Freitagabend

.....
ARRANGEMENT-PREIS PRO PERSON
570

Einzelzimmeraufpreis 75





GANS KLASSISCH!

TRADITIONELLES GANS ESSEN

Ab 7. November und bis Weihnachten zieht der schöne Duft von knuspriger Gans wieder durch unsere Küche im Restaurant Sankt Urban. Die Martinsgans ist der erste Höhepunkt der Gänse-Saison. Dann laufen die Öfen in unseren Küchen heiß. Auch wenn die Zubereitung etwas Zeit in Anspruch nimmt – die Mühe lohnt sich. Aus diesem Grunde sollten Sie das traditionelle St. Martins-Gansessen im Deidesheimer Hof nicht verpassen. Genießen Sie ein Menü rund um's liebe Federvieh in unserem Restaurant Sankt Urban.

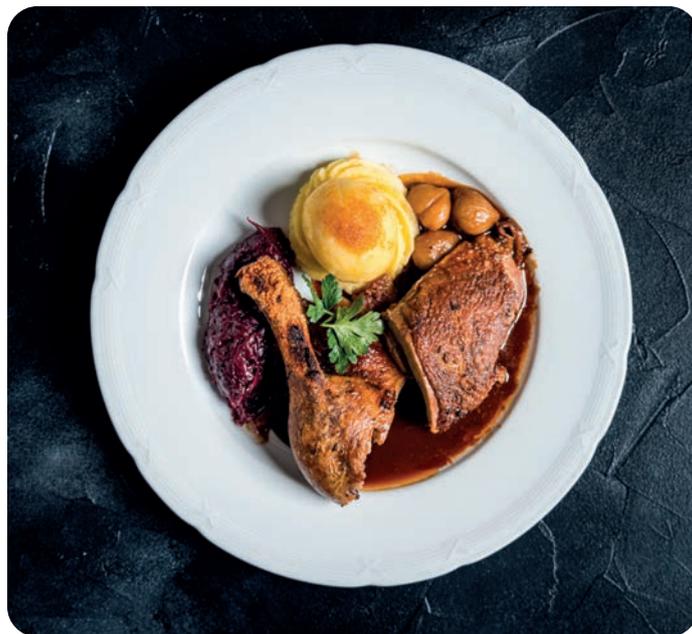
.....
PREIS PRO PERSON
PORTIONS GANS (BRUST & KEULE)
49

GANZE GANS
198



GANS SCHÖN LECKER. Bestellen Sie eine knusprige Gans frisch aus dem Ofenrohr nach Großmutter's Rezept mit köstlichem Apfelrotkohl, Kastanien und hausgemachtem Kartoffelknödel. Ab 4 Personen wird nach Vorbestellung eine ganze Gans auf Wunsch am Tisch tranchiert. Ebenfalls nach Vorbestellung bieten wir eine Hafermastgans „To Go“ für zu Hause in unserer Gänsebox an. Eine Anleitung zum Erhitzen liegt der Box bei.

.....
GANS „TO GO“
198



FREITAG, 7. NOVEMBER - SONNTAG, 30. NOVEMBER

GÄNSE-MENÜ

IM RESTAURANT SANKT URBAN

Hausgemachtes Gänseeschmalz
mit Holzofenbrot

...

Kleiner gebackener Gänsestrudel
mit Waldorfsalat und roten Chicorée Blättern

...

Brust und Keule von der Freilandgans
mit Apfel-Rotkohl, Kastaniengemüse,
gefülltem Kartoffelknödel und Beifußsauce

...

Orangensorbet
mit Grand Marnier Sabayon und Preiselbeeren

.....
MENÜ-PREIS PRO PERSON
89



SONNTAG

16. NOVEMBER

AB 12:30 UHR

Champagner Gala

LOUIS ROEDERER

Tauchen Sie ein in die Welt des Champagners. Ein grandioses Gourmet-Vergnügen verspricht das Champagnerhaus Louis Roederer. Als eines der letzten großen Champagnerhäuser ist Louis Roederer seit seiner Gründung 1819 auch heute noch im Privatbesitz der gleichen Familie. Zu den filigranen Champagnern servieren Stefan Neugebauer und Felix Jarzina im Restaurant Schwarzer Hahn ein perfekt abgestimmtes Feinschmeckermenü, während Weinexperte Jörg Schondelmaier sein umfangreiches Wissen mit seiner großen Leidenschaft für edle Getränke aufspannende und unterhaltsame Weise vermittelt.



Champagner Menü

IM RESTAURANT SCHWARZER HAHN

Amuse Bouche

Collection 244 Brut Magnum

...

Parfait vom Stör

mit Imperial Kaviar und Gurken-Dill Sud

2017 Blanc de Blancs

...

Entenrisotto

mit Orange, Petersilienschaum und gehobeltem weißen Trüffel

2016 Vintage Brut

...

Hummersoufflé

mit Erbsen-Minze Mousseline und Cognac-Krustentiersauce

2017 Rosé Brut

...

Poulet de Bresse gespickt

mit Steinpilzen, Süßkartoffeln und Senfkörner-Schnittlauch Sauce

Christal Blanc Brut

...

Geeistes Champagner Süsschen

mit Sorbet von weißem Pfirsich und marinierten Himbeeren

Carte Blanche Demi sec

...

Petit Fours

MENÜ-PREIS PRO PERSON

298 *

SONNTAG, 16. NOVEMBER

CHAMPAGNER - ARRANGEMENT

1 Übernachtung

im Komfort-Doppelzimmer, inklusive Frühstück

FÜR ZWEI PERSONEN
ZUM VORZUGSPREIS VON

230





WEIHNACHTSFEIERN

im Deidesheimer Hof

Es ist die beschaulichste Zeit des Jahres, da sollte man nichts dem Zufall überlassen. Wir planen Ihre Weihnachtsfeier in einem ganz besonderen Rahmen von Anfang an und sorgen mit viel Erfahrung und einem professionellen Team dafür, dass Sie und Ihre Mitarbeiter mit leuchtenden Augen nach Hause gehen.

UNSER ANGEBOT

Wir richten Ihnen einen eigenen Raum für Ihre Weihnachtsfeier

...

Glühweinempfang oder alternativ **Sekttempfang**
gerne auch in unserer Weihnachtsscheune

...

4-Gänge Menü

auch mit Brust und Keule von der Freilandgans im Hauptgang
ein vegetarischer Hauptgang zur Wahl ist möglich

...

Getränke zum Menü:

Wasser, Weiß- und Rotwein, Bier und Softgetränke und einer Kaffeespezialität (bis 23:00 Uhr)

.....

PREIS PRO PERSON
145

*Inklusive weihnachtlicher Tischdekoration
(buchbar ab 10 Personen)*

Für individuelle Angebote und Menüs beraten wir Sie gerne jederzeit persönlich.



Weihnachtliches MENÜ

Gebeizter Seesaibling
mit Orangencreme und Rote Beete

...

Rinderkraftbrühe
mit Flädle, Liebstöckel und Gemüsewürfel

...

Gänsebraten
mit Apfelrotkohl, glasierten Kastanien,
gefülltem Kartoffelknödel und Beifußsauce

...

Pralineneis
mit Zwetschgenragout und Mandelsabayon

.....

MENÜ-PREIS PRO PERSON
95



GELBERT



**MALEREI
ZEICHNUNG
KERAMIK**

**ATELIER RALPH GELBERT
DEIDESHEIMER STRASSE 16
67435 NEUSTADT-KÖNIGSBACH
GELBERT.COM**



**ATELIERBESICHTIGUNG
NACH VORANMELDUNG:
GELBERT@GELBERT.COM**

vrbank-mittelhaardt.de



Gut beraten das Richtige finden.

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.

**Mit Immobilien
als Kapitalanlage**

Mit Immobilien profitieren Sie von Inflationssicherheit und einem langfristigen Wertzuwachs. Nutzen Sie dazu unsere Genossenschaftliche Beratung. Jetzt Termin vereinbaren.

VR Bank
Mittelhaardt eG



DEUTSCHLANDS BESTES PILS

**WORLD
BEER
AWARDS**
GERMANY
WINNER

1. Platz Kategorie
„Classic Pilsener“



**AUCH
FRISCH
VOM FASS**
HIER IM
DEIDESHEIMER
HOF



KARLSBERG



FREITAG - SONNTAG
DEZEMBER

WINTER- ZAUBER

DER DEIDESHEIMER
WEIHNACHTSMARKT

*An allen vier
Adventswochenenden*



FREITAGS
AB 17 UHR

SAMSTAGS
AB 14 UHR

SONNTAGS
AB 11 UHR



Endlich ist es wieder soweit, der Weihnachtscountdown wird an den vier Adventswochenenden mit dem Deidesheimer Weihnachtsmarkt eingeläutet. Deidesheim verwandelt sich in eine märchenhafte-weihnachtliche Kulisse. Kunsthandwerk aus der Region, musikalische Darbietungen, weihnachtliche Vorlesungen, Kinderprogramm und kulinarische Schmankerl machen den Deidesheimer Weihnachtsmarkt zu einem der schönsten in der Pfalz. Treten Sie ein in unsere liebevoll geschmückte Weihnachtsscheune. Probieren Sie bei Kerzenschein leckere Gaumenfreuden oder unseren hausgemachten Weihnachtspunsch. **Der Deidesheimer Weihnachtsmarkt ist die schönste Einstimmung auf die Festtage.**





SAMSTAG

6. DEZEMBER

AB 19:00 UHR

LASST UNS

Nikolaus

FEIERN!

So wie der Nikolaus Überraschungen aus seinem Sack zaubert, so zaubert unser Küchenteam zu Nikolaus die Überraschungen auf Ihren Teller. Lehnen Sie sich an diesem Abend entspannt zurück und lassen Sie sich und Ihre Lieben von uns verwöhnen.

NIKOLAUS-MENÜ

IM RESTAURANT SANKT URBAN

Cocktail von Eismeershrimps
mit Erbse, Champignon, Tomate und Cognac

...

Schaumsüppchen vom Knollensellerie
mit kleinem Entenraviolo

...

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Preiselbeeren und Brie de Meaux überbacken,
Sellerie Mousseline und Portweinjus

...

Zerlaufenes Schokoladenküchlein
mit Mandarinen-Eis und Pistaziensauce

.....
MENÜ-PREIS
PRO PERSON

89

.....
ALS 3-GÄNGE MENÜ
(OHNE SUPPE)

79





FESTLICHE WEIHNACHTEN

Gemeinsame Zeit ist das schönste aller Geschenke. Wir freuen uns, Ihnen die Weihnachtstage so schön und angenehm zu bereiten, dass Sie sich fühlen wie zu Hause. An den beiden Feiertagen haben wir unsere beiden Restaurants Schwarzer Hahn und Sankt Urban *mittags und abends* geöffnet. Auf unserer Weihnachtskarte erfüllen wir jeden noch offenen Wunsch.

WEIHNACHTS-MENÜ

IM RESTAURANT SANKT URBAN



Rondelle von Foie Gras

mit Entenkonfit, Sauce Cumberland und schwarzen Nüssen

...

Schaumsüppchen von Topinambur

mit St. Jakobsmuschel

...

Rosa gebratenes Rinderfilet

mit Sauce Bordelaise, Bohnenbündchen und Trüffel-Parmesan Kroketten

...

Valrhona Weihnachtstörtchen

mit Spekulatiuseis und Punschabayon

MENÜ-PREIS
PRO PERSON

99

ALS 3-GÄNGE MENÜ
(OHNE SUPPE)

89



WEIHNACHTS-MENÜ

IM RESTAURANT SCHWARZER HAHN

Amuse bouche

...

Pastete vom Rebhuhn

mit Périgord Trüffelgelée, Quitte und Foie Gras-Eis

...

Ravioli von der Schwarzwurzel

mit gehobelter Belper Knolle und Kartoffelschaum

...

Ikejime Steinkohler im Kürbis-Zitronensud

mit Ingwer und Timut Pfeffer

...

Mosaik vom Rehfilet im Waldpilzcrêpe

mit Rotkohl-Cannelloni und Sauce Riche

...

Opéra Schnitte

mit Kaffee, Blattgold und Gewürzbirne

...

Feine Pralinés

MENÜ-PREIS
PRO PERSON

199

ALS 4-GÄNGE MENÜ
(OHNE STEINBUTT)

175





STIMMUNGSVOLLE *Weihnachtszeit*

Lassen Sie den Weihnachtstrubel dieses Jahr ganz einfach und ohne schlechtes Gewissen an sich vorbeiziehen und genießen Sie vom 25. bis 27. Dezember Ihr wunderbar erholsames und besinnliches Weihnachtsfest bei uns im Deidesheimer Hof.



WEIHNACHTS-ARRANGEMENT

2 Übernachtungen
im Komfort-Doppelzimmer, inklusive Frühstück

...

5-Gänge Weihnachtsmenü
im Restaurant Schwarzer Hahn
am ersten Weihnachtsfeiertag

...

3-Gänge Genießer-Menü mit begleitenden Weinen
im Restaurant Sankt Urban
am zweiten Weihnachtsfeiertag

.....

PREIS PRO PERSON

564

Einzelzimmeraufpreis 75

TAKING HOME FOR CHRISTMAS



Genießen Sie das Weihnachtsfest mit unserem Festtagsmenü ganz entspannt zu Hause. Wir kochen Ihr Menü im Deidesheimer Hof zu, so dass Sie es zu Hause ganz einfach zubereiten können. Eine Anleitung liegt in Ihrer Menü-Box.

WEIHNACHTS-MENÜ

FÜR ZU HAUSE



Wildterrine

mit Waldorfsalat und Preiselbeervinaigrette

...

Milchkalbsbraten in Cognac-Rahmsauce,
getrüffelter Selleriemousseline,
Prinzessbohnen und Kartoffelgratin

...

Cassistörtchen

mit eingelegten Früchten und Vanillesauce

.....

MENÜ-PREIS PRO PERSON

85

VORBESTELLUNG: Bis Samstag, 21.12.2025 (18 Uhr)
unter Telefon (06326) 96870 oder E-Mail: info@deidesheimerhof.de

ABHOLUNG: 24. Dezember von 10 bis 12 Uhr

Infos zur „Gans to go“ entnehmen Sie bitte unserer Homepage



Vision & Tradition

Als Familienbetrieb mit Tradition erarbeiten wir funktionale und ästhetische Lösungen für unsere Kunden.

Seit nahezu 100 Jahren stehen wir für Nachhaltigkeit und Qualität, immer mit dem Streben nach zukunftsorientierten Ansätzen in der Gestaltung von Holzobjekten, seien es hervorragende und haltbare Produkte wie Fenster und Türen oder passgenaue Möbel und Innenausbauten.

Wir projektieren auf Wunsch im eigenen Haus und finden Lösungen für private, gewerbliche und öffentliche Kunden.



Nehmen Sie ein Stück Pfalz mit nach Hause!
Hambels Wurstspezialitäten gibt es auch zum Mitnehmen im Deidesheimer Hof.

*Original hausgemachte
Pfälzer Spezialitäten*

Metzgerei Hambel • Wachenheim
Telefon 06322 4613 • info@hambel.de • www.hambel.de
Öffnungszeiten: Mo, Di, Do, Fr: 8:00-18:30 Uhr; Mi + Sa: 8:00-13:00 Uhr



RHEINWÄLT
trade & promotion



WERBEARTIKEL



**E-SHOP
LÖSUNGEN**



MERCHANDISE



**FULFILLMENT &
LOGISTIK**



**CORPORATE
FASHION**



FULLSERVICE



DIREKTIMPORT



HANDELSWARE



Rheinwält GmbH
Grubenhof 5
D-67433 Neustadt
www.rheinwaelt.eu

MITTWOCH

31. DEZEMBER

AB 19:00 UHR



WELCOME 2026

DIE SILVESTERGALA

„Das Leben gleicht einer Reise, Silvester einem Meilenstein.“

Feiern Sie mit uns die schönen Dinge des Lebens und lassen Sie sich am Silvesterabend zum Jahresabschluss begeistern. Bei unserer exklusiven Silvestergala im Restaurant Sankt Urban servieren wir Ihnen ein festliches 5-Gänge-Galamenü. Im Restaurant Schwarzer Hahn wird zur Feier des letzten Tages im Jahr ein exklusives Feinschmecker-Menü aufgetischt, bevor in der schick geschmückten Bar unsere Silvesterparty startet. Ab 0:30 Uhr geht es bis in die frühen Morgenstunden bei der legendären Küchenparty hoch her. Und damit das Neue Jahr noch besser anfängt, erwarten Sie schöne Überraschungen und Gewinne bei unserer Silvester-Tombola.



DIENSTAG - DONNERSTAG

30. DEZEMBER 2025
— 1. JANUAR 2026



Tschüss 2025

Genießen Sie mit Ihren Liebsten um den Jahresausklang herum unvergessliche und erholsame Tage im Deidesheimer Hof. Die Höhepunkte in unserem exklusiven Arrangement sind:

SILVESTER-ARRANGEMENT

2 Übernachtungen
im Doppelzimmer, inklusive Frühstück

...

4-Gänge Abendessen
im Restaurant Sankt Urban am 30.12.

...

Teilnahme an unserer Silvestergala
inklusive Küchenparty

...

Neujahrsbrunch

MIT

Silvestermenü
im Restaurant
Sankt Urban

.....

PREIS PRO PERSON
598

MIT

Silvestermenü
im Restaurant
Schwarzer Hahn

.....

PREIS PRO PERSON
698

optional:

ÜBERNACHTUNG IM SUPERIOR-DOPPELZIMMER
ZZGL. 30 PRO PERSON UND TAG

ÜBERNACHTUNG IN EINER UNSERER SUITEN
ZZGL. 60 PRO PERSON UND TAG



MITTWOCH

31. DEZEMBER

AB 19:00 UHR

SILVESTERGALA-MENÜ

IM RESTAURANT SCHWARZER HAHN

Amuse bouche

...

Chatreuse von Wachtel, Apfel und Foie Gras
mit Sauternes Gelée und Brioche

...

Schaumsüppchen von der Schwarzwurzel
mit gehobeltem Alba Trüffel

...

Atlantik Seezunge
mit Belgischer Endivie, Kapern
und Mandarinsauce

...

Hirsch aus dem Kiefernweig Öl
mit Waldpilzcrêpes, Kastanien
und Banyuls Jus

...

Dessertkreation Schwarzer Hahn

...

Feine Pralinés

.....

5-GÄNGE-SILVESTERMENÜ
PREIS PRO PERSON
345 *

Inklusive Begrüßungs-Champagner und Küchenparty

SILVESTERGALA-MENÜ

IM RESTAURANT SANKT URBAN

Amuse bouche

...

Tataki vom Thunfisch
mit Avocado und eingelegtem Safranrettich

...

Florentiner Ravioli
mit Spinat, Bio Eigelb, Parmesan und Périgord Trüffel

...

Loup de mer auf Krustentierisotto
mit grünem Spargel

...

Zweierlei vom Kalb
- **Filet und geschmortes Bäckchen** -
mit Wirsing à la crème, Steinpilz Piroggen
und Burgunderjus

...

Dessertkreation St. Urban

.....

5-GÄNGE-SILVESTERMENÜ
PREIS PRO PERSON
245 *

Inklusive Begrüßungs-Sekt und Küchenparty



SAMSTAG

7. MÄRZ 2026

AB 19:30 UHR (BIS 0:00 UHR)

DIE KÜCHENPARTY

EIN FEST FÜR FEINSCHMECKER

Die Küchenpartys im Deidesheimer Hof sind legendär. Unsere Küchenparty ist die gelungene Kombination aus Koch- und Grillshow, Genuss und Partystimmung. Sie bedienen sich an verschiedenen Kochstationen und wählen zahlreichen Köstlichkeiten aus. Ab geht die Post im ganzen Haus. An den Ständen befreundeter Winzer werden exzellente Weine kredenzt und unsere Partyband sorgt für ausgelassene Stimmung.

.....
PREIS PRO PERSON
190*

Inklusive Aperitif, Weine, Mineralwasser, Kaffee und Kochschürze



**SAVE
THE DATE**

**AM 31. OKTOBER 2026
STEIGT UNSERE HALLOWEEN-
KÜCHENPARTY**



6. – 8. MÄRZ (FREITAG – SONNTAG) KÜCHENPARTY MIT KOPFKISSEN

2 Übernachtungen

im Komfort-Doppelzimmer, inklusive Frühstück

...

5-Gänge Feinschmeckermenü

im Restaurant Schwarzer Hahn am Freitagabend

...

**Teilnahme an unserer Küchenparty
am Samstagabend**

.....
ARRANGEMENT-PREIS PRO PERSON
640

Einzelzimmeraufpreis 75





KOCHEN MIT STEFAN NEUGEBAUER

EXKLUSIVE KOCHKURSE
IM RESTAURANT SCHWARZER HAHN

Dem Profi über die Schulter schauen, Tipps und wertvolle Anregungen bekommen, das alles in einem exklusiven Rahmen bei entspannter und lockerer Atmosphäre. Die Kochkurse mit Sternekoch Stefan Neugebauer sind unterhaltsame Veranstaltungen, bei denen Sie vieles über und aus der Küche erfahren, Schritt für Schritt ein 5-Gänge-Menü zubereiten und dabei den unwiderstehlichen Spaß am Kochen erleben. Sie brauchen nichts weiter mitzubringen als gute Laune und Freude am Kochen.

ABLAUF

von 10:30 Uhr bis ca. 18 Uhr; maximal 16 Teilnehmer
in der Kursgebühr enthalten sind Rezepte,
Essen, Getränke während des gesamten Kurses und die
Deidesheimer Hof Kochschürze als Souvenir

*Gerne erstellen wir für Sie auch einen Geschenkgutschein.
(exklusive Kochkurse ab 10 Personen)*

KOCHKURSE 2025

SONNTAG, 2. FEBRUAR 2025

**TRÜFFEL – DIE GEHEIMNISVOLLE KNOLLE
AUS DEM PÉRIGORD**

PREIS PRO PERSON: 300

...

SONNTAG, 9. MÄRZ 2025

**FISCH UND MEERESFRÜCHTE –
DAS BESTE AUS DEM MEER**

PREIS PRO PERSON: 285

...

SONNTAG, 6. APRIL 2025

ITALIEN – VON DER SONNE GEKÜSST

PREIS PRO PERSON: 300

...

SONNTAG, 15. JUNI 2025

VEGETARISCHE KÜCHE – FEIN UND RAFFINIERT

PREIS PRO PERSON: 285

...

SONNTAG, 7. SEPTEMBER 2025

REGIONALE KÜCHE – SAISONAL UND MODERN

PREIS PRO PERSON: 285

...

SONNTAG, 9. NOVEMBER 2025

WILD – AUF DER PIRSCH IN DEN HEIMISCHEN WÄLDERN

PREIS PRO PERSON: 300

...

SONNTAG, 7. DEZEMBER 2025

ENTE GUT, ALLES GUT – DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

PREIS PRO PERSON: 300

**BEREITS
AUSGEBUCHT**

*Bei Nichtteilnahme an unseren Kochkursen möchten wir Sie bitten,
spätestens sieben Tage vorher abzusagen. Versäumen Sie diesen Termin,
müssen wir Ihnen leider die volle Kursgebühr in Rechnung stellen.*

**BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE EXKLUSIVEN
ARRANGEMENTS AUF DER FOLGENDEN SEITE**



KOZLOWSKI IMMOBILIEN

DER PREMIUMMAKLER FÜR IHRE
IMMOBILIE AN DER WEINSTRASSE

Wir sind seit über 25 Jahren Experten für
hochwertige Immobilienvermittlung und
begleiten Sie gerne beim Kauf oder
Verkauf Ihrer Immobilie.

Deidesheim | Marktplatz 7 | T 06326.96 99 000
Mannheim | Friedrichsplatz 19 | T 0621. 42 96 225

*„Die Königin der Kochrezepte
ist die Phantasie.“*

ARRANGEMENT KOCHEN & SCHLUMMERN

1 Übernachtung
von Sonntag auf Montag, inklusive Frühstücksbuffet
...

Kochkurs am Sonntag
.....

PREIS PRO PERSON
415

*Begleitpersonen, die sich nur entspannen wollen,
übernachten für 130 inklusive Frühstück.*

ARRANGEMENT GENIESSEN & SCHLUMMERN + KOCHEN & SCHLUMMERN

2 Übernachtungen
von Samstag bis Montag inklusive Frühstücksbuffet
...

5-Gänge Gourmetmenü
im Restaurant Schwarzer Hahn am Samstagabend
...

Kochkurs am Sonntag
.....

PREIS PRO PERSON
735

(Je nach Kochkurs)

*Begleitpersonen, die sich nur verwöhnen lassen wollen,
übernachten für 130 inklusive Frühstück und schlemmen für
198 im Restaurant Schwarzer Hahn am Samstagabend.*

*Bei Nichtteilnahme an unseren Kochkursen möchten wir Sie bitten,
spätestens sieben Tage vorher abzusagen. Versäumen Sie diesen Termin,
müssen wir Ihnen leider die volle Kursgebühr in Rechnung stellen.*

Kostbare Freizeit,
**SCHÖNE
URLAUBSTAGE**

UNSERE GANZJAHRESARRANGEMENTS

UNSER GEBURTSTAGS-ARRANGEMENT

Oft sind die kleinen Auszeiten, die man sich zu zweit gönnt, wichtiger als große Feste. Entfliehen Sie dem Trubel Ihres Geburts- oder Jahrestages und genießen Ihre Zweisamkeit an diesem besonderen Tag.

2 romantische Übernachtungen
im Doppelzimmer, inklusive Frühstück
von unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet
...

**Ein kleiner Blumenstrauß
und eine Flasche Sekt auf Ihrem Zimmer**
...

3-Gänge Menü
in unserem Restaurant Sankt Urban
...

4-Gänge Überraschungsmenü
im Feinschmecker-Restaurant Schwarzer Hahn
am Abend Ihres Geburtstags (donnerstags bis samstags)
...

Ein kleiner Geburtstagskuchen
.....

**PREIS PRO PERSON
AB 530**

*ganzjährig gültig, Anreise donnerstags bis samstags
Verlängerungsnacht inkl. Frühstück 130 pro Person*

**UNSERE GUTSCHEINE
EIGNEN SICH HERVORRAGEND ALS
GEBURTSTAGSGESCHENK.**

DEIDESHEIMER VERWÖHNTAGE

KURZURLAUB ZUM HOCHGENUSS

Lassen Sie sich zwei Tage im Deidesheimer Hof verwöhnen und lernen Sie dabei unsere beiden Restaurants kennen: Die kreative Sterneküche von Stefan Neugebauer im Restaurant Schwarzer Hahn sowie die Vielseitigkeit der authentischen Pfälzer Landhausküche mit Pfiff im Restaurant Sankt Urban.

2 Übernachtungen
im Doppelzimmer, inklusive Frühstück
...

Begrüßung mit einem **Obstteller** auf dem Zimmer
...

5-Gänge Gourmetmenü
in unserem Restaurant Schwarzer Hahn
inklusive Sekt-Aperitif, korrespondierender Weine,
Wasser und Kaffee
...

3-Gänge Menü
im Restaurant Sankt Urban
.....

**PREIS PRO PERSON
AB 595**

*Einzelzimmeraufpreis 75
Je nach Verfügbarkeit der Zimmer ganzjährig gültig,
außer bei Anreise am Sonntag, Montag und Dienstag
Verlängerungsnacht inklusive Frühstück 130 pro Person*

BIN DANN MAL WEG

SONNTAGS- UND FEIERTAGSFREUDEN

Sie übernachten in einem unserer Doppelzimmer und genießen am Abend ein 4-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen aus der Pfalz. Nach einem ausgiebigen Frühstück fahren Sie am Morgen entspannt wieder nach Hause.

1 Übernachtung
von Sonntag auf Montag oder am Feiertag, inklusive Frühstück
...

4-Gänge-Genießer Menü
mit begleitenden Weinen in unserem Restaurant Sankt Urban
.....

**PREIS PRO PERSON
AB 225**

*Einzelzimmeraufpreis 40
Verlängerungsnacht inklusive Frühstück 130 pro Person*

EIN FEST DER GAUMENFREUDE

ARRANGEMENT FÜR GENIESSER

Genießen Sie kulinarische Höhepunkte in einem ganz besonderen Rahmen: Stefan Neugebauer verwöhnt Sie in unserem Sterne-Restaurant Schwarzer Hahn mit exquisiter Kochkunst. Die Nacht verbringen Sie in einem unserer schönen Superior-Doppelzimmer.

1 Übernachtung

im Superior-Doppelzimmer, inklusive Frühstück

...

Begrüßung mit einem Obstteller auf dem Zimmer

...

Champagner-Empfang und 5-Gänge-Feinschmeckermenü
in unserem Gourmet-Restaurant Schwarzer Hahn

.....

PREIS PRO PERSON
AB 329

Einzelzimmeraufpreis 40

*ganzjährig gültig, Anreise donnerstags bis freitags
Verlängerungsnacht inklusive Frühstück 130 pro Person*

DURCHATMEN UND ENTSPANNEN

KLASSIK-ARRANGEMENT

Lassen Sie den Alltag hinter sich und verbringen im Deidesheimer Hof zwei erholsame Tage. Sie starten entspannt in den Tag mit einem üppigen Frühstück, am ersten Tag genießen Sie ein 3-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen und am zweiten Tag ein 4-Gänge-Genießermenü in unserem Restaurant Sankt Urban. Dazu erhalten Sie ein Präsent.

2 Übernachtungen, inklusive Frühstück

...

Überraschungs-Aperitif

...

3-Gänge-Menü

mit begleitenden Weinen im Restaurant Sankt Urban

...

4-Gänge-Genießermenü

im Restaurant Sankt Urban

...

ein Präsent als Erinnerung

.....

PREIS PRO PERSON
AB 435

Einzelzimmeraufpreis 75

Verlängerungsnacht inklusive Frühstück 130 pro Person



damm-solar
GmbH

12 JAHRE
JUBILÄUMSRABATT
1200€
AUF PHOTOVOLTAIKANLAGEN
NUR FÜR KURZE ZEIT!

**Jetzt Anfragen
& Geld sparen!**

Ein gutes Leben darf Energie kosten.
Wir helfen Ihnen dabei, diese Energie kostengünstig zu generieren. Mit unseren Photovoltaikanlagen produzieren Sie Ihren eigenen Strom. Mit unseren Speicherlösungen speichern Sie ihn für die Momente, die wirklich zählen.



Clara-Immerwahr-Str. 3
67661 Kaiserslautern

06301 / 320 320

www.damm-solar.de

info@damm-solar.de

DEIDESHEIMER HOF TRILOGIE

ENTSPANNEN UND GENIESSEN

Verwöhnen Sie sich selbst oder einen ganz besonderen lieben Menschen mit drei Nächten in unseren komfortablen Doppelzimmern. Am ersten Abend genießen Sie unser dreigängiges „Deidesheimer Hof Menü“ und am zweiten Abend unser viergängiges „Menü zur Weinkultur“ mit begleitender Weinreise in unserem Restaurant Sankt Urban. Ein kulinarischer Höhepunkt erwartet Sie am dritten Abend mit einem fünfgängigen Spezialitätenmenü in unserem Sternerestaurant Schwarzer Hahn. Dank unseres reichhaltigen Frühstückbuffets starten Sie ausgewogen in den Tag.

3 Übernachtungen, inklusive Frühstück

...

**3-Gänge „Deidesheimer Hof Menü“
im Restaurant Sankt Urban**

...

**4-Gänge „Menü zur Weinkultur“ mit begleitenden Weinen
im Restaurant Sankt Urban**

...

**5-Gänge-Spezialitäten-Menü
im Sternerestaurant Schwarzer Hahn**

...

ein Präsent als Erinnerung

.....

**PREIS PRO PERSON
AB 730**

Einzelzimmeraufpreis 130

*Ganzjährig gültig, Anreise dienstags bis samstags
Verlängerungsnacht inklusive Frühstück 130 pro Person*



DIE PFALZ AUF 2 RÄDERN

Auf die Räder fertig los. Denn die abwechslungsreiche Landschaft lässt sich mit zwei Rädern intensiver und genüsslicher entdecken.

2 Übernachtungen

im Doppelzimmer, inklusive Frühstück

...

**3-Gänge Genießer-Menü
im Restaurant Sankt Urban**

...

**4-Gänge Gourmetmenü
im Restaurant Schwarzer Hahn**

...

Fahrräder und Karte

...

2 Lunchpakete für Ihre „Tour de Pfalz“

.....

**PREIS PRO PERSON
AB 535**

Einzelzimmeraufpreis 75

*Ganzjährig gültig, Anreise mittwochs bis samstags
Verlängerungsnacht inklusive Frühstück 130 pro Person*



***BITTE BEACHTEN SIE, DASS SICH DIE ABFOLGE
DER ESSEN AUFGRUND DER SCHLISSZEITEN
UNSERES GOURMETRESTAURANTS ÄNDERN KANN.**



HOTEL – RESTAURANT – BAR

DEIDESHEIMER HOF

Marktplatz 1 · 67146 Deidesheim
Telefon (06326) 96870
info@deidesheimerhof.de
deidesheimerhof.de

