



Vinothek
Weingut am Nil

Nil's best friends...

Warme Brocken von Bäcker Sippels Landbrot mit portugiesischem Meersalz und Olivenöl Extra Vergine	5,00 €
Pommes Frites ² „Nil Style“ mit Heinz Ketchup / Mayo	4,50 €
Drei Bruschetta „à la Nil“ mit geröstetem Knoblauch und Chili	8,50 €
Nuggets vom 24 Monate gereiften Parmesan ² mit halbtrockneten Tomaten ² und altem Balsamico	7,90 €
„Pimientos de Padrón“ mit Olivenöl Extra Vergine und portugiesischem Meersalz	8,90 €
Kross gebratene Alentejo-Chorizo ² mit Sippels Erdbeerschnaps am Tisch flambiert und tranchiert	11,90 €
Sashimi von Yellow Fin Tuna und Schottischem Wildlachs mit einer im Holzfass gereiften Teriyaki-Sauce und Mango-Papaya Salat	18,90 €
Rote-Beete-Falafel mit Minz-Joghurt-Dip und Salat	10,90 €
Gebratener Pulpo mit Limonen-Aioli	16,90 €
Hähnchen-Saté mit Teriyaki Soße ¹ und asiatischem Glasnudelsalat	13,90 €
Tatar ³ vom Rinderfilet, mittelscharf gewürzt, mit geröstetem Graubrot vom Bäcker Sippel	16,90 €
„Vitello Tonnato“ vom Kalbsrücken mit Don Bocarte Bonito und Riesen-Kapern	14,90 €
„Bocconcini di Bufala“ vom Buffalo Bill mit getrockneten Tomaten, Rucola und Altem Balsamico	9,80 €

Es ist noch Suppe da...

... und zwar der Saison entsprechend immer mal anders, aber immer lecker ...

7,90 €

Up to us...

ein Tisch voller Köstlichkeiten
„Nil Antipasti“ (ab 2 Personen)

p. P. 14,50 €

In der Original-Dose serviert:

„Baby Sardinillas“ ⁴² von Jesus Lorenzo aus Galicien mit Limette und geröstetem Elsässer Weißbrot	15,90 €
Allerfeinstes Bauchfleisch vom roten Tuna „Ventresca de Atún Rojo“ ⁴² vom Top Produzenten Don Bocarte aus Kantabrien, dazu reichen wir spanische Pimientos de Padrón	15,90 €

Buddha Bowls eine Schüssel voller gesundem Glück

Gesunde Kohlenhydrate treffen auf Eiweißbomben und vitaminreiches, meist rohes Gemüse, garniert mit Dressing oder Dip – schon ist die Buddha Bowl fertig. Der Food-Trend aus Kalifornien ist gerade dabei, die Welt zu erobern und macht auch vor der Pfalz nicht halt. Regeln beim Befüllen der Bowl gibt es nicht, einzig: die Komponenten stehen für sich, nichts ist verkocht, gehackt oder vermischt. Weil sich die Zutaten wie der runde Bauch von Buddha über den Rand der Schüssel wölben, haben die bunten Clean Eating-Schüsseln den unverwechselbaren Namen „Buddha Bowls“ erhalten.

Poke-Bowl

Wildreis, Seeargensenalat, Radieschen, Rotkohl, Avocado, Mango, Schottischer Lachs, Yellow Fin Tuna
16,90 €

Dazu wahlweise:

Karamellisierter Ziegenkäse	5,90 €
Maispoularde „Tandoori Style“	8,90 €

Freitag & Samstag sind Kallstadter Doraden-Tage!

Ganze Dorade Royal
gegrillt mit Zitronen-Chili Butter und Wildkräutersalat 26,90 €

Eher sättigend...

Gebratenes Kingfishfilet
an Paprika-Zucchini Cous Cous mit Chorizoschaum 26,90 €

Linguini aglio e olio
mit Cherrytomaten und Rucola (Veggie) 16,90 €
mit gebratenen Garnelen 25,90 €

Römersalat! „Caesar's Style“
mit gebratener Tandoori Maispouardenbrust 16,90 €

Fleischeslust

powered by Otto Gourmet

In Kooperation mit Deutschlands „Fleischpapst“ Wolfgang Otto haben wir für Sie eine Auswahl perfekter Fleischsorten erarbeitet. Pur und unverfälscht, ohne irgendwelche Beilagen, nur Meersalz, grober Pfeffer und ne anständige Kräuterbutter:

„Côte de Boeuf“ Irish Hereford Ochsen-Kotelett
ca. 700-800g (für 2 Personen)
Bitte 30 Minuten Zeit einplanen. 65 €

US-Beef Top Butt Flap
ca. 3x 80g 26 €

F flanksteak vom Galizischen Kalb ca. 220g 24 €

Portion Country Fries + 3,90 €

Kleiner Caesar Salat + 5,50 €



Hey kleiner Kallstadt-Löwe:

**Unser Koch hat für Dich etwas Spezielles gekocht!
Die Bedienung verrät Dir gerne mehr.**

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz

Original Pinsa Romana

Pinsa leitet sich vom lateinischen Wort „pinsere“ ab, was „zerquetschen“ bedeutet und sich auf das zerdrückte Getreide bezieht, das für die Herstellung der Pinsa benötigt wird. Für die Herstellung werden Weizen-, Reis- und Sojamehl verwendet. Zusammen mit Hefe, Wasser und Öl entsteht der bekannte luftige und leicht bekömmliche Teig der Pinsa. Der größte Unterschied zur Pizza liegt darin, dass der Teig der Pinsa bis zu 120 Stunden im Kühlschrank ruht. Dadurch wird die Pinsa leichter verdaulich und deutlich bekömmlicher, da der Gärungsprozess nicht mehr im Magen stattfindet.

Sehr leicht, sehr kross, sehr lecker.

Pinsa mit Ziegenkäse und Tomaten
12,90 €

Pinsa mit Chorizo und Manchego
14,90 €

**Pinsa mit Rucola, Büffelmozzarella,
Kirschtomaten und Parmaschinken**
15,90 €

Sweets from my heart...

Warmer „Valrhona“ Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleeis 10,90 €

Sorbet-Variationen 8,90 €

Kokos Crème Brûlée mit Mangosorbet 9,50 €

Passend dazu: Léon – Roter Likörwein 5 cl 7,10 €

Käsekultur

pur & komprimiert

Reblochon de Savoie / Comté „Extra“ / Chaource /
Sainte-Maure de Touraine und Tomme de Savoie, dazu kernlose
Trauben, Fassbutter und Hausmacherbrot 14,50 €

Offene Nil-Weine

PRICKELNDES

Glas 0,1 l Flasche 0,75 l Außer Haus

Nil Secco	4,10 €	21,00 €	8,50 €
Nil Secco Rosé	4,10 €	21,00 €	8,50 €
Riesling Sekt	5,90 €	38,50 €	16,90 €
Riesling Saumagen Sekt	49,00 €	33,00 €	

ROSÉ

Glas 0,25 l Flasche 0,75 l Außer Haus

2020 Nil Rosé	5,90 €	17,50 €	8,50 €
---------------	--------	---------	--------

ROTWEIN

Glas 0,25 l Flasche 0,75 l Außer Haus

2017 Spätburgunder	7,30 €	21,00 €	12,50 €
2016 Spätburgunder Saumagen	11,80 €	34,50 €	24,90 €
2017 Púrpura	7,90 €	23,00 €	15,90 €

WEISSWEIN

Glas 0,25 l Flasche 0,75 l Außer Haus

2020 Nil Cuvée (<i>feinherb</i>)	5,70 €	16,80 €	8,50 €
2020 Riesling	5,90 €	17,50 €	9,00 €
2020 Weißburgunder	7,10 €	21,00 €	10,90 €
2020 Grauburgunder	7,10 €	21,00 €	10,90 €
2020 Scheurebe (<i>lieblich</i>)	7,10 €	21,00 €	10,90 €
2019 Sauvignon Blanc „Kallstadter“	9,90 €	28,70 €	17,50 €
2019 Chardonnay	7,90 €	23,20 €	15,90 €
2018 Riesling „Kallstadter“	7,90 €	23,20 €	15,90 €
2017 Riesling „Ungsteiner“	7,90 €	23,20 €	15,90 €
2014 Riesling „Herrenberg“	11,50 €	32,50 €	21,90 €
2018 Riesling „Saumagen“	12,50 €	35,50 €	22,90 €

Alle Weine sind auch in 0,1l erhältlich & zum Mitnehmen. Fragen Sie unser Service-Personal.

Unsere Schwester-Weingüter in Portugal...

Glas 0,25 l Flasche 0,75 l

2013 Douro Tinto Quinta de Valbom	11,90 €	32,50 €
2013 Douro Reserva Quinta de Valbom		55,00 €
2018 Alentejo Tinto Herdade dos Grous	7,10 €	21,00 €
2019 „Moon Harvested“ Herdade dos Grous	11,90 €	32,50 €
2018 „23 Barricas“ Herdade dos Grous		32,50 €

Durstlöscher...

Riesling-Schorle	0,25 l	2,80 €
	0,5 l	5,00 €
Rosé-Schorle	0,25 l	2,80 €
	0,5 l	5,00 €
Mineralwasser	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	6,50 €
Stilles Mineralwasser	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	6,50 €
Coca-Cola ^{1,9} / Coca-Cola Light ^{1,9,11,12} / Fanta ^{1,3,11}	0,33 l	3,60 €
Apfel- / Orangen- / Traubensaft (rot / weiß)	0,25 l	3,00 €
Apfelsaft- / Traubensaft-Schorle (rot / weiß)	0,25 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Veltins / Veltins alkoholfrei / Bischoff Radler	0,33 l	3,50 €
Maisel's Weisse / Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5 l	5,00 €

ROARR!

Kaltgepresster Traubensaft aus heimischen Trauben

	Glas 0,25 l	Flasche 0,75 l	Außer Haus
Roarr! Traube Weiß	3,20 €	8,60 €	4,60 €

Aperitive

Nil-Aperitiv (auch alkoholfrei)	7,80 €
Aperol Spritz	7,80 €
Hugo	7,80 €
Vincent Orange	7,80 €
Gin-Tonic	8,80 €
#seieinlilaloewe (Nil Gin-Tonic mit Lavendel)	8,80 €

Flüssiges Pfälzer Obst...



Apfel & Birne, 40% vol.	4 cl 6,00 €
Spätburgunder Trester, 42% vol.	4 cl 6,50 €
Rote Williams Christ Birne, 40% vol.	4 cl 6,50 €
Waldhimbeer Geist, 40% vol.	4 cl 6,50 €
Weinbergpfirsich, 40% vol.	4 cl 6,50 €
Erdbeer Chili Likör, 20% vol.	4 cl 6,00 €

Kaffee und Tee...

Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Café Crème	3,00 €
Cappuccino	3,80 €
Milchkaffee	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Samova Teesorten	4,40 €
Low Rider – Grüntee	
Orange Safari – Rooibos-Orange-Vanilletee	
Maybe Baby – BIO-Früchtete	
High Darling Darjeeling – Schwarztee	
Heidi's Delight – Bergkräuterte	
Master Mint – Pfefferminztee	

Ab in den Keller des Löwen

Erfahren Sie in unserer neuen Eventreihe im „Keller des Löwen“ alles über die Historie des Weinguts, erhalten Sie eine exklusive Verkostung und besprechen Sie mit uns alle Weine tief unter der Erde.

Ab sofort jeden 1. & 3. Donnerstag im Monat.

Betreten Sie mit uns die Tiefen des Reiches unseres Kellermeisters. Entdecken Sie den Ort, an dem der Most den Weg zum Wein vollendet. Neben der Geschichte des Weinguts und dessen Entwicklung erzählen wir Ihnen auch etwas über unsere Philosophie, die Farbe Lila und unsere Weine. Verkosten Sie unseren Secco und genießen Sie drei Weine aus unserem Weingut am Nil Sortiment.

Sie verbringen einen entspannten Abend und erleben die Pfalz auf ihre lila Weise. Nach der Probe haben Sie die Möglichkeit, den Abend in unserem Restaurant „Große Vinothek“ ausklingen zu lassen.

Buchung unter 06322 8011 oder info@weingutamnil.de

Preis: 15€/Person

Dauer: ca. 60 Minuten – Beginn: ca. 18 Uhr



1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz