



GASTHAUS KOLLEKTUR

*Regional verwurzelt. Handwerklich
gekocht.*

Willkommen in der Kollektur.

Zellertal · Donnersberger Land

Saisonkarte · Frühjahr 2026

Wo Geschichte einkehrt

Alles beginnt mit einer Zelle. Einem Mann aus England, der im frühen 8. Jahrhundert durch die Pfalz zog - auf dem Rückweg von Rom, wo ein Papst ihn zum Priester geweiht hatte. Philipp hieß er, und er blieb. Dort, wo heute das Zellertal liegt, errichtete er an einer alten heidnischen Kultstätte eine schlichte Klause, legte einen Obstgarten an und weihte eine Kapelle dem Erzengel Michael. Seine cellula - die kleine Zelle - gab dem Tal seinen Namen.

Aus der Zelle wurde ein Kloster, aus dem Kloster 975 das Philipps-Stift. Zell war nun mehr als ein Ort: Es war ein

Ziel. Pilger kamen von nah und fern, Könige und Kurfürsten ließen sich in die Philippsbruderschaft einschreiben, und im 14. und 15. Jahrhundert zählte die Stiftskirche mit ihren neun Altären und hunderten silberner Votivgaben zu den bedeutendsten Wallfahrtsstätten des gesamten deutschen Südwestens. Noch heute erinnert eine Wallfahrtswoche rund um den 3. Mai daran – zweier Kirchen wegen: eine katholische, eine reformierte, beide dem heiligen Philipp geweiht, beide Zeugen der Konfessionskämpfe, die auch diesen Ort nicht verschonten.

Denn 1553 löste der protestantische Kurfürst das Stift auf und übertrug dessen Güter der Universität Heidelberg. Was Jahrhunderte geistliche Einheit war, wurde nun weltlich verwaltet. Heidelberg schickte einen Beauftragten ins Tal – den Kollektor, einen Amtmann, der Einnahmen einzog, Pacht verwaltete, die Region im Namen der Universität regierte. 1750 ließ die Universität ihm ein standesgemäßes Haus errichten: ein Barockgebäude mit dem Charakter eines kleinen Schlosses, beständig und repräsentativ – die Kollektur.

Dieses Haus steht noch. Es ist das Haus, in dem Sie heute sitzen. Wir führen seinen Namen weiter und füllen es mit dem, wofür diese Region seit über tausend Jahren steht: Gastfreundschaft, gutes Essen und Wein aus einem Tal, das die Geschichte nie vergessen hat.

UNSERE PHILOSOPHIE

Wir kochen, was wir selbst lieben: ehrliche Gerichte aus Produkten, deren Herkunft wir kennen. Unser Fleisch beziehen wir von sorgfältig ausgewählten Partnern – darunter renommierte Züchter aus der Region und hochwertige internationale Produkte wie argentinisches Angus-Rind. Unsere Brötchen bäckt die Bäckerei Blüm mit langer Teigführung. Unsere Weine stammen von Winzern, die für ihre Böden und Reben brennen.

Regional verwurzelt sein bedeutet für uns Verantwortung: Wir kaufen saisonal und so regional wie möglich – von Erzeugern aus der Pfalz, Rheinhessen und dem Donnersberger Land, die wir persönlich kennen. Was die Saison hergibt, bestimmt unsere Küche.

KENNZEICHNUNG

★ Empfehlung des Hauses • v vegetarisch • ve vegan (auf Wunsch)

Allergene (in Klammern nach Preis/Beschreibung): A Gluten • C Eier • D Fisch • F Soja • G Milch • H Schalenfrüchte • L Sellerie • M Senf • N Sesam • P Sulphite

Hinweise zu Zusatzstoffen und weiteren Allergenen auf Anfrage. Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Spritz & Co

Prickelnd, fruchtig. Die meisten Kreationen auch als Mocktail.

★ **Basil Smash 7,90**

Basilikum, lebendige Säure, Tonic Water — kräuterig, klar, erfrischend.

★ **Rhabarber-Limonade 7,90**

Rhabarber trifft Säure und Laute Limo Zitrone — fruchtig, frisch.

★ **Zellertaler Terrassenschorle 7,90**

Italienischer Bitter, Säure, Laute Limo Grapefrucht — komplex, prickelnd, charakterstark.

★ **Rhabarber Spritz 7,90**

Rhabarber trifft Prosecco – frisch, fruchtig, sommerlich. Auch alkoholfrei.

Aperol Spritz 7,90

Fruchtig-bitter, leicht und unwiderstehlich. Auch alkoholfrei. (P)

★ **Vollée Spritz 7,90**

Grapefruit trifft Passionsfrucht – fruchtig, exotisch.

Vibrante Tonic 7,90

Lebendig, aromatisch, komplex – ganz ohne Alkohol.

Lillet Berry 7,90

Verführerisch fruchtig. Auch alkoholfrei.

★ **Limoncello Spritz 7,90**

Sonnig und zitrusfrisch. Auch alkoholfrei.

Campari Spritz 7,90

Herb, komplex, prickelnd. Auch alkoholfrei.

★ **Andalö Spritz 7,90**

Sanddornlikör trifft Prosecco. Nur alkoholisch.

Gin Tonic 7,90

Klassisch, frisch, zeitlos. Auch alkoholfrei.

Saisonale Spargelkarte

Frühlingszeit ist Spargelzeit.

Unseren Spargel beziehen wir täglich frisch vom Bio-Spargelhof Simmet in Oberflörsheim – handverlesen, zart und von unvergleichlicher Qualität.

Die Spargelklassiker

★ Spargelcremesuppe v 8,90

*Frühlingszeit ist Spargelzeit – samtweiche Cremesuppe vom frischen Spargel.
(C · G)*

Stangenspargel, handverlesen vom Bio-Spargelhof Simmet, Oberflörsheim.

1 Bund Stangenspargel mit argentinischem Rumpsteak 44,90

Die Königskombination: Bio-Spargel, Rumpsteak, Teriyaki-Hollandaise und Drillings-Kartoffeln. (C · G)

1 Bund Stangenspargel mit gegrilltem Bio-Lachsfilet 34,90

Bio-Spargel mit saftigem Bio-Lachsfilet, Teriyaki-Hollandaise und Drillings-Kartoffeln. (C · D · G)

1 Bund Stangenspargel mit Pfannenschnitzel 29,90

Bio-Spargel mit knusprigem Pfannenschnitzel, Teriyaki-Hollandaise und Drillings-Kartoffeln. (A · C · G · M)

Pfälzer Spargelrolle 26,90

Pfannkuchen gefüllt mit gekochtem Schinken, Stangenspargel und Teriyaki-Hollandaise. (A · C · G · M)

1 Bund Stangenspargel v 23,90

Zarter Bio-Spargel mit Teriyaki-Hollandaise und Drillings-Kartoffeln. (A · C · G)

Zum Einstieg

Kleine Genüsse. Herzhafte Klassiker. Der richtige Auftakt.

★ **Kollektur-Salat mit gebackenem Spundekäs 15,90**

Außen knusprig, innen cremig – Pfälzer Tradition, zeitgemäß interpretiert. (A · C · G · M)

Vorspeisensalat mit gebackener Blutwurst 14,90

Handwerkliche Blutwurst, warm gebacken, auf knackigem Blattsalat. (A · C · M)

→ Landmetzgerei Kratz

Spundekäs mit Salzbrezeln v 6,90

Der Rhein Hessische Klassiker: sahnig, würzig, zum Teilen gemacht. (A · G)

Knackiger Vorspeisensalat v 8,90

Blattsalate der Saison, hausgemachte Vinaigrette, frisches Baguette. (A · M)

Hauptspeisen

Aus der Region, mit Herzblut gekocht – von vegetarisch bis tief pfälzisch.

★ **Rumpsteak vom argentinischen Black Angus 35,90**

Saftiges Roastbeef von der Färse, Steakhouse-Pommes, kleiner Salat. Auf den Punkt gegart, ohne Kompromisse. (M)

→ Argentinisches Black Angus-Rind

★ **Kollektur-Burger vom Bio-Glanrind 25,90**

Saftiger Patty (180 g) vom Donnersberger Glanrind, Brie, knusprige Fritten, würzige Mayo. Brötchen mit langer Teigführung. (A · C · G · M)

→ Bio-Glanrind: Demeter-Hof Bainerhof · Brötchen: Bäckerei Blüm

★ **Vegetarischer Burger v / ve 25,90**

Beyond-Meat-Patty, Brie, knusprige Fritten, würzige Mayo. Auf Wunsch vegan. (A · C · F · G · M)

→ Brötchen: Bäckerei Blüm

★ Surf & Turf – Backfisch & Schnitzel 26,90

Schnitzel trifft Backfisch im knusprigen Teig. Kartoffelsalat, bunter Salat, hausgemachte Remoulade. Auch als Surf & Surf (2× Backfisch) oder Turf & Turf (2× Schnitzel). (A · C · D · M)

★ Spinatknödel-Trio mit gerösteten Walnüssen v 22,90

Drei Spinatknödel auf cremigem Tomatensugo – zart, würzig, wie auf der Hütte. (A · C · G · H)

Frische Pasta mit Basilikum-Pesto v 23,90

Frische Pasta, tagesfrisch hergestellt, in Pesto aus Basilikum, Parmesan und Pinienkernen. (A · C · G · H)

Tagliatelle mit Basilikum-Parmesan Pesto und gegrilltem Bio-Lachsfilet 32,90

Frische Tagliatelle mit Basilikum-Parmesan Pesto und saftigem gegrilltem Bio-Lachsfilet. (A · C · D · G)

Beilagensalat v 6,90

Blattsalate der Saison, hausgemachte Vinaigrette. (M)

Flammkuchen

Knusprig dünn, großzügig belegt – zum Teilen oder ganz für sich.

★ Flammkuchen mit Blutwurst, Apfel & Walnuss 15,90

Die unerwartete Kombination, die Stammgäste immer wieder begeistert. (A · G · H)

→ Blutwurst: Landmetzgerei Kratz

Flammkuchen Elsass mit Speck & Zwiebeln 14,90

Der Klassiker: Schmand, Speck, Zwiebeln. (A · G)

Flammkuchen vegetarisch v 14,90

Schmand, Gemüse der Saison, Bergkäse – bunt, leicht, sommerlich. (A · G)

Flammkuchen Spargel 18,90

Spargel, Graved Lachs und Hollandaise. (A · C · D · G)

Salate

Knackig, frisch, saisonal – als Beilage, Vorspeise oder ganze Mahlzeit.

Wir beziehen unseren Salat regional vom Bauernhof Haas im Rosengarten.

Knackiger Salat mit gerösteten Körnern • als Vorspeise v 8,90

Blattsalate der Saison, hausgemachte Vinaigrette, geröstete Kerne, frisches Baguette. (A · H · M · N)

★ Knackiger großer Salat mit gegrilltem Bio-Lachsfilet 29,90

Knackige Blattsalate, hausgemachte Vinaigrette, gegrilltes Bio-Lachsfilet – frisch und aromatisch. (D · M)

★ Knackiger großer Salat mit gebackenen Schnitzelstreifen 22,90

Knusprige Schnitzelstreifen vom Landschwein auf buntem Salat – sättigend und frisch. (A · C · M)

Knackiger großer Salat mit gebackener Blutwurst 22,90

Herzhafte Blutwurst, warm gebacken – der unerwartete Star auf dem Salatteller. (A · C · M)

→ Landmetzgerei Kratz

Knackiger großer Salat mit gerösteten Körnern v 15,90

Pur und saisonal, mit hausgemachter Vinaigrette, gerösteten Körnern und frischem Baguette. (A · H · M · N)

Für die Jüngere Generation

Familien herzlich willkommen. Sonderwünsche? Sprechen Sie uns an.

Pasta mit fruchtiger Tomatensauce und Parmesan v 7,50

Frisch gekocht, mild gewürzt. (A · C · G)

Chicken Nuggets aus Hähnchenbrustfilet mit Pommes 9,50

Knusprig, saftig, der Favorit der jungen Gäste. (A · C)

Süßes

Ein Abend in der Kollektur darf ruhig noch ein bisschen länger dauern.

★ **Dessert Kollektur – Schichtdessert im Glas mit Himbeeren 9,90**

Schicht für Schicht ein Erlebnis: cremig, fruchtig, mit Liebe zubereitet. (C · G)

Crème brûlée 9,90

Seidiger Vanilletraum unter karamellisierter Kruste. (C · G)

Tiramisu 9,90

Cremig, kaffeintensiv, unwiderstehlich – klassisch und zeitlos. (A · C · G)

Hausgemachtes Eis oder Sorbet 3,50 je Kugel

Täglich frisch – fragen Sie nach der Tageskreation. Bei Nussorten enthält H. (C · G)

Getränkekarte

Die richtige Begleitung – handverlesen aus der Region.

Offene Weine

Aus dem Herzen der Pfalz und Rheinhessen. Unser Team berät Sie gerne.

WEISSWEINE

★ **Riesling trocken 0,1 l · 4,— / 0,2 l · 7,50**

→ Wick, Zellertal

Grauburgunder 0,1 l · 4,— / 0,2 l · 7,50

→ Schwedhelm, Zellertal

Weißburgunder „Annas Liebling“ 0,1 l · 4,— / 0,2 l · 7,50

→ Zwaj Weine, Mölsheim

★ **Sauvignon Blanc 0,1 l · 4,— / 0,2 l · 7,50**

→ Peth-Wetz, Bermersheim

★ **Muskateller feinherb 0,1 l · 4,— / 0,2 l · 7,50**

→ Klohr, Zellertal — unser Heimat-Winzer

Chardonnay trocken 0,1 l · 4,— / 0,2 l · 7,50

→ Weingut Wick, Zellertal

ROSÉ & ROTWEINE

★ **Assemblage unfiltered · Cabernet-Cuvée 0,1 l · 4,50 / 0,2 l · 8,50**

→ Peth-Wetz, Bermersheim

Pinot Noir 0,1 l · 4,— / 0,2 l · 7,50

→ Neiss, Kindenheim

Merlot Rosé 0,1 l · 4,— / 0,2 l · 7,50

→ Wick, Zell

Blanc de Noir, Weingut Rettig, Westhofen 0,1 l · 4,— / 0,2 l · 7,50

WEINSCHORLE

Rieslingschorle 0,25 l · 4,— / 0,5 l · 6,50

Weißherbstschorle 0,25 l · 4,— / 0,5 l · 6,50

Prickelndes

Von feinem Sekt regionaler Winzer bis zum alkoholfreien Secco.

★ **Sekt Pinot Brut Aurum 0,1 l · 8,—**

36 Monate Hefelager

→ Wick, Zell

Secco 0,1 l • 5,50

→ Schwedhelm, Zell

Apfel-Secco alkoholfrei 0,1 l • 6,50

→ VDP Sekthaus Raumland, Dalsheim

Sekt alkoholfrei 0,1 l • 6,50

Bier

Frisch vom Fass oder aus der Flasche. Handwerkliche Qualität von der Brauerei Sander.

★ Helles vom Fass 0,3 l • 4,— / 0,5 l • 5,50 (A)

★ Bernsteinweizen vom Fass 0,3 l • 4,— / 0,5 l • 5,50 (A)

★ **Pils Plan B alkoholfrei 0,33 l • 4,50**

Ausgezeichnete Braukunst ohne Alkohol. (A)

★ **Cosy Mozy Pale Ale alkoholfrei 0,33 l • 4,50**

Craft-Charakter, vollmundig, belebend. (A)

Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l • 5,50 (A)

→ Brauerei Erdinger

Alkoholfrei

Fruchtig, spritzig – weil Genuss keine Frage des Alkohols ist.

★ **Apfelsaft naturtrüb 0,25 l • 3,50**

Johannisbeersaft 0,25 l • 3,50

Traubensaft weiß 0,25 l • 3,50

Säfte als Schorle 0,25 l • 3,— / 0,5 l • 5,—

Fritz Kola ohne Zucker 0,33 l • 3,90

★ **Laute Limo – regional 0,33 l • 3,90**

Cola • Cola-Orange • Leichte Orange • Zitrone • Grapefruit

★ **Staatl. Fachingen Medium oder Still 0,75 l • 7,—**

Wasser Laut oder Leise 0,5 l • 5,—

Heißgetränke

Nespresso-Qualität, Tee von Althaus Trink Meer Tee.

★ **Cappuccino / Milchkaffee 4,50**

Unser Geheimtipp zum Abschluss. (G)

★ **Nespresso 3,80**

Nespresso Doppio 5,50

Café Crema 3,80

★ **Tee 3,90**

Auswahl aus unserer Trink-Meer-Tee-Karte.

Digestif & Edelbrände

Der krönende Abschluss – klein, fein, mit Charakter.

★ **Jahrgangstrester 2 cl · 4,—**

Unser Haus-Digestif.

→ Schwedehelm, Zell

Preisgekrönte Obstbrände aus Kappelrodeck im Schwarzwald – handwerklich destilliert, von höchster Reinheit.

Mirabelle 2 cl · 4,90

→ Brennerei Scheibel, Schwarzwald

Altes Pflümli 2 cl · 4,90

→ Brennerei Scheibel, Schwarzwald

Moorbirne 2 cl · 4,90

→ Brennerei Scheibel, Schwarzwald

Williams oder Waldhimbeere 2 cl · 4,—

Amaro Montenegro Kräuter 2 cl · 4,—

Ramazotti 4 cl · 4,—

★ **Glengoyne 2 cl · 14,90**

Highland Single Malt – ungetorft, mit Honig, Toffee und einem Hauch dunkler Schokolade.

★ **Tamdhu 18 Years 2 cl · 12,90**

100 % Sherryfass-Reifung – Pflaume, Walnuss und wärmende Gewürze.

★ **Ron Abuelo 15 Years 2 cl · 9,90**

15 Jahre Panama-Rum – Vanille, geröstetes Karamell, langer samtiger Abgang.