



GASTHAUS KOLLEKTUR

Regional verwurzelt. Handwerklich gekocht.

Willkommen in der Kollektur.

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 Klausur, 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 zu den bedeutendsten Wallfahrtsstätten des deutschen Südwestens. Noch heute erinnert eine Wallfahrtswoche rund um den 3. Mai daran.

Denn 1553 löste der protestantische Kurfürst das Stift auf und übertrug dessen Güter der Universität Heidelberg. Heidelberg schickte einen Beauftragten ins Tal - den Kollektor, der Einnahmen einzog, Pacht verwaltete und die Region im Namen der Universität regierte. 1750 ließ die Universität ihm ein standesgemäßes Haus errichten: ein Barockgebäude mit dem Charakter eines kleinen Schlosses - 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 stammt von sorgfältig ausgewählten Partnern - regionalen Züchtern und hochwertigen internationalen Produkten wie argentinischem Angus-Rind. Unsere Brötchen bäckt die Bäckerei Blüm mit langer Teigführung. Unsere Weine kommen von Winzern, die für ihre Böden 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.

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

Der perfekte Einstieg in den Abend. Prickelnd, fruchtig - die meisten Kreationen auch als Mocktail.

★ Rhabarber Spritz 7,90

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

★ Limoncello Spritz 7,90

Sonnig und zitrusfrisch. Auch alkoholfrei.

★ Andalö Spritz 7,90

Sanddornlikör trifft Prosecco. Nur alkoholisch.

★ Gin Basil Smash 7,90

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

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.

Campari Spritz 7,90

Herb, komplex, prickelnd. Auch alkoholfrei.

Gin Tonic 7,90

Klassisch, frisch, zeitlos. Auch alkoholfrei.

Zum Einstieg

Kleine Genüsse. Herzhafte Klassiker. Der richtige Auftakt.

★ Cremiger Burrata auf Tomaten mit Basilikumöl 15,90

Seidiger Burrata auf reifen Tomaten, aromatisches Basilikumöl, Meersalz – simpel, saisonal, unwiderstehlich. (G)

★ 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 Rheinheissische Klassiker: sahnig, würzig, zum Teilen gemacht. (A · G)

Knackiger Vorspeisensalat v 8,90

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

★ Gazpacho Andaluz 9,90

Kalte spanische Tomatensuppe mit Paprika, Gurke und Knoblauch – frisch, leicht, perfekt erfrischend. ve

Flammkuchen & Friends

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

★ Pinsa mit Serranoschinken, Tomaten, Parmesan & Rucola 19,90

Luftig-knuspriger Teig, süßige Tomaten, salziger Schinken – Italien trifft Kollektur. (A · G)

★ Flammkuchen mit Blutwurst, Apfel & Walnuss 15,90

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

Flammkuchen Tomate Mozzarella v 15,90

Frische Tomaten, Fior di Latte und Basilikum. (A · G)

Flammkuchen Elsass mit Speck, Zwiebeln & Käse 15,90

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

Pinsa Tomate Mozzarella v 19,90

Frische Tomaten, Fior di Latte und Basilikum. (A · G)

Pinsa Ratatouille v 19,90

Luftig-knuspriger Teig mit geschmortem Gemüse der Saison - Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomaten. (A · G)

Flammkuchen Ratatouille v 15,90

Schmand, geschmortes Gemüse der Saison - Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomaten. (A · G)

Hauptspeisen

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

★ Rumpsteak vom argentinischen Black Angus 34,90

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

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)

★ Cordon Bleu vom Bio-Kalb 29,90

Mit Schinken & Bergkäse gefüllt - dazu Kartoffelsalat, Gurkensalat und Wildpreiselbeeren. (A · C · G)

★ 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)

★ Lasagne vom Bio-Glanrind 26,90

Hausgemachte frische Pasta, Bolognese vom Donnersberger Glanrind - mit knackigem Salat. (A · C · G) · Demeter-Hof Bainerhof

★ Kollektur-Burger vom Bio-Glanrind 25,90

Saftiger Patty (180 g) vom Donnersberger Glanrind, Brie, knusprige Fritten, würzige Mayo. (A · C · G · M) · Demeter-Hof Bainerhof · Bäckerei Blüm

★ Vegetarische Lasagne v 26,90

Hausgemachte frische Pasta, Blattspinat-Ricottafüllung - mit knackigem Salat. (A · C · G)

★ Vegetarischer Burger v / ve 25,90

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

★ 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 in Pesto aus Basilikum, Parmesan und Pinienkernen. (A · C · G · H)

Beilagensalat v 6,90

Blattsalate der Saison, hausgemachte Vinaigrette. (M)

Die pure Pfalz

Handwerkliche Pfälzer Klassiker - von der Landmetzgerei Kratz.

★ Pfälzer Dreieinigkeit 25,90

Saumagen, Leberknödel und Bratwurst, Jus, Kartoffelpüree & Rieslingkraut. (A · C · G · M) · Landmetzgerei Kratz

Pfälzer Saumagen 23,90

Jus, Kartoffelpüree & Rieslingkraut. (A · G · M) · Landmetzgerei Kratz

Zwei Pfälzer Leberknödel 23,90

Jus, Kartoffelpüree & Rieslingkraut. (A · C · G) · Landmetzgerei Kratz

Zwei Pfälzer Bratwürste 23,90

Jus, Kartoffelpüree & Rieslingkraut. (A · M) · Landmetzgerei Kratz

Salate

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

Wir beziehen unseren Salat regional vom Bauernhof Haas im Rosengarten.

★ 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 Chicken Karaage 22,90

Japanisch mariniertes, knusprig frittiertes Hähnchen auf frischem Blattsalat mit hausgemachter Vinaigrette. (A · C · 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)

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

Blattsalate der Saison, hausgemachte Vinaigrette, geröstete Kerne, frisches 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 Mango 9,90

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

Tiramisu 9,90

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

Hausgemachtes Eis oder Sorbet 3,50 je Kugel

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

Getränkekarte

Die richtige Begleitung – handverlesen aus der Region.

Prickelndes

Von feinem Sekt regionaler Winzer bis zum alkoholfreien Secco.

★ **Sekt Pinot Brut Aurum 0,1 l • 7,90**

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

Offene Weine

Aus dem Herzen der Pfalz und Rheinhessen – am liebsten aus dem Zellertal. Unser Team berät Sie gerne.

WEISSWEINE

★ **Riesling Zellertal 0,1 l • 4,— / 0,2 l • 7,50**

→ Schwedhelm, 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

Alkoholfrei

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

Maison Kollektur

★ **Hausgemachte Passionsfrucht-Limettenlimonade 0,3 l • 4,50**

Tropische Maracuja trifft frische Limette - fruchtig, spritzig, schmeckt nach purem Sommer.

★ **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,—

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

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.

★ **Jahrgangstrestler 2 cl • 4,—**

Unser Haus-Digestif.

→ Schwedhelm, 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,—

Ramazzotti 4 cl · 4,—

★ **Glengoyne 2 cl · 12,90**

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

★ **Tamdhu 18 Years 2 cl · 9,90**

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.

Gasthaus Kollektur · Hauptstraße 91 · 67308 Zellertal · www.kollektur.de

