

*Gesellschaften ab 20 Personen
Menüvorschläge für Feste*

*Suchen Sie Ihr Menü aus und machen Sie mit uns ein Termin,
damit wir Sie optimal beraten können*

Tel. 0176 206 55 417 oder 06331 - 55 45 10

● *Aperitif zur Begrüßung*

<i>SEKT</i>	<i>5,50</i>	<i>HUGO</i>	<i>6,90</i>
<i>ERDBEER SPRIZZ</i>	<i>6,90</i>	<i>APEROL</i>	<i>6,90</i>
<i>PAUL mit Johannisbeere</i>	<i>5,90</i>	<i>HEDWIG</i>	<i>6,90</i>
<i>HIMBEER SPRIZZ</i>	<i>6,90</i>	<i>LILLET</i>	<i>7,90</i>

● *Suppen*

<i>Karotten-Ingwer-Suppe</i>	<i>6,90</i>
<i>Süßkartoffelsuppe</i>	<i>6,90</i>
<i>Kürbissuppe</i>	<i>6,90</i>
<i>Feldsalat Cremesuppe</i>	<i>6,90</i>
<i>Radiesle Schaumsuppe</i>	<i>6,90</i>
<i>Spargelcremesuppe mit Spargelstücke</i>	<i>7,50</i>
<i>Schaumsuppe von der Roten Beete</i>	<i>6,90</i>
<i>Forellencremesuppe mit Zucchinihops</i>	<i>6,90</i>
<i>Lauchcremesuppe mit Croutons</i>	<i>6,90</i>
<i>Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandel</i>	<i>6,90</i>
<i>Kartoffelrahmsuppe mit Pfifferlinge</i>	<i>7,50</i>
<i>Champignoncremesuppe mit Kräutersahne</i>	<i>6,90</i>
<i>Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken</i>	<i>6,90</i>
<i>Hummercremesuppe</i>	<i>9,90</i>

● *Vitamine*

<i>Kleiner Gemischter Salat mit Tomaten und Ei</i>	<i>4,80</i>
<i>Feldsalat OMA mit Speck und Croutons (nach Saison)</i>	<i>8,90</i>
<i>Feldsalat GOURMET mit Himbeer Dressing Granatapfel mit kandierten Kürbiskerne und Parmesan</i>	<i>8,90</i>

● Vorspeisen

<i>Gegrillte Peperoni an warmer Knobcremesauce</i>	7,90
<i>Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und kandierten Kürbiskerne</i>	9,80
<i>Gebackene Camemberts an Preiselbeere</i>	8,90
<i>Rinder Carpaccio mit Rucola und Parmesan</i>	12,90
<i>Scampi Spieße mit Knobisauce an Feld- Rucolasalat</i>	11,90
<i>Bruschetta mit Tomaten und Basilikum</i>	7,90
<i>Thunfisch Baquette mit Käse überbacken</i>	8,50
<i>Flammkuchen Bruschetta mit Speck und Lauch</i>	7,90
<i>Gegrillte Auberginen, Champignons und Zucchini mit Aioli</i>	8,80
<i>Calamari in Chillie-Knoböl gegrillt an Aolio</i>	12,90
<i>Gefüllte Champignons mit Schinken-Kräutercreme in Nussbutter</i>	9,90
<i>Lachscarpaccio in Limettenöl mariniert mit Rucola u. Parmesan</i>	9,80
<i>Räucherlachs an knusprigen Röstitalern mit Dill-Senfsauce</i>	9,80
<i>Folienkartoffel mit Rucola Creme mit Lachs oder Flusskrebse</i>	9,80
<i>Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig an Feldsalat</i>	9,90
<i>Schafskäse nach unserer Art in Provence Sahnesauce</i>	9,80
<i>Überbackener Schafskäse mit Zwiebeln und Peperoni</i>	8,90
<i>Knusper Schaf im Sesam-Leinsamenmantel mit Preiselbeeren</i>	9,90
<i>Vitello Tonato Kalbfleischcarpaccio mit Thunfischcreme</i>	12,90
<i>Gegrillte Scampispieße an Asia, Erdnuss oder Aiolisauce</i>	11,90
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich</i>	9,90
<i>Süsskartoffel Pommes mit Trüffel Mayonaise Dip</i>	7,90

● UNSER TIP – DER VORSPEISEN MIX

<i>Mit 4 Lieblings Vorspeisen zum auswählen</i>	12,90 – 14,90
<i>Mit 5 Lieblings Vorspeisen zum auswählen</i>	15,90

● Feinschmecker Platten

2 Fleischsorten nach Wahl dazu passende Beilagen	21,90 – 27,90
3 Fleischsorten nach Wahl dazu passende Beilagen	24,90 - 29,90

- SCHNITZEL

Wiener Schnitzel

Elsässer Schnitzel

Cordon Bleu mal Anders

Feinschmeckerschnitzel mit Lauch und Hollandaise überbacken

Hochzeitschnitzel mit Champignon und Käse überbacken

- LENDCHEN

Lendchen im Speckmantel an Pfeffersauce

Lendchen im Speckmantel an Dijon Senfsauce

Gefüllte Lendchen im Speckmantel an Pflaumenrahmsauce

Leckerli – Lende auf Spätzle mit Sauce und Käse überbacken

- PUTE

Hirten Steak mit Schafskäse Spezial überbacken

Die Spitze Pute in Zwiebelrahmsauce

Puten Grillsteak mit Zwiebel und Kräuterbutter

Italien Pute mit Mozarella überbacken an Tomatencremesauce

Indische Pute mit Pfirsich und Käse, Currysauce

Elsässer Pute in Knobli Rieslingsauce mit Gemüsestreifen

- RUMPSTEAK

mit Zwiebeln und Kräuterbutter

Rumpsteak mit Kräuter-Käsekruste an weißer Pfeffersauce

Rumpsteak mit Cognac Pfeffersauce

Rumpsteak mit Dijonsenfsauce

- Sauerbraten

- Hirschgulasch

● Für Vegetarier

Auberginenschnitzel oder Schafskäse Schnitzel im Sesammantel

Ravioli mit Feigen, Honig Ziegenkäse gefüllt in Nussbutter mit Rucola und Parmesan

BEILAGEN

Schwarzwurzeln - Speckbohnen - Karotten - Wirsing - Brokkoli - Lauchgemüse
Rahmsauce - Pfeffersauce - Champignonsauce - Bratensauce - Dijonsenfauce

MENÜVARIATIONEN

Pfälzer Menü

Grummbiersupp mit Krachelcher

* * *

Schweine Krustenbraten oder Pfälzer Sauerbraten
mit Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

oder

Knuspriger Saumagen mit Sahne Kraut und Püree

oder

Kotelette mit Stampes und stinkischem Endiviensalat

* * *

Rostiger Ritter an Vanillesauce

34,90

Frühlings Menü

Schaumsüppchen von Radieschen

* * *

Knackiger Feldsalat mit Speck Croutons

* * *

Zartes Putensteak mit Spargel und Hollandaise gratiniert
dazu Babykartoffeln

* * *

Crepe's mit marinierten Erdbeeren an ital. Eis

45,90

Das kleine Menü

Salat mit Knobibrötchen

* * *

Lendchen an Pfeffersauce und Putensteak an Waldpilzsauce
Kartoffelgratin
Brokkoli mit Mandeln

* * *

3 Süße Zwerge

35,90

Feinschmecker Menü

Karotten – Ingwer Schaumsuppe

* * *

Lachs Linguine

* * *

Brommbeer Sorbet

* * *

*Rumpsteak unter Käsekruste und Lendchen in Steinpilzcreme
an Brokkoli mit Mandeln und Kartoffelbeilage*

* * *

Cafe Gourmand

55,90

Das besondere Menü

Große Vorspeisenvariation

* * *

Steinpilzcreme Suppe

* * *

Trüffel Linguine mit Scampi

* * *

Sorbet

* * *

*Rosa gebratene Entenbrust an Hagebuttensauce
Lammfilet mit Käsekräuterkruste an Tymian Knoblauchsauce
Kartoffelbeilage*

* * *

Die 3 Minis

Geröstetes Mandeleis - Panna Cotta - Erdbeer-Cookiebecher

79,00

Süsse Ecke

<i>Die 3 Zwerge</i>	<i>Mouse au chocolate, Panna Cotta, Creme Brulee</i>	8,50
<i>Kleine Sünde</i>	<i>Zwei Gourmet Eissorten und Mouse au chocolate</i>	8,50
<i>Überraschung</i>	<i>4 leckere Sorten zur Wahl</i>	9,90
<i>Sorbet</i>	<i>Brommbeer und Kiwi mit Rieslingsekt</i>	7,90
<i>Pfirsichbäumchen</i>	<i>Pfirsich in warmer Caramelcreme mit Eis</i>	7,90
<i>Geeister Espresso</i>	<i>Kleine Tasse hausgem. Essopparfait</i>	3,20
<i>Rostiger Ritter</i>	<i>mit Vanillesauce und Eis</i>	8,90
<i>Kaiser Schmarrn</i>	<i>mit Vanillesauce oder Eis</i>	8,90
<i>Pflaumenknödel</i>	<i>in Zimt Zuckermantel an Eis</i>	9,50
<i>Heiße Liebe</i>	<i>Himbeeren auf Vanilleeis mit Sahne</i>	7,90
<i>Tirami Su</i>	<i>mit Gourmeteis</i>	7,90
<i>Creme Brulee</i>	<i>mit Erdbeeren und ital. Eis</i>	8,90

Zur späteren Stunde ab 20 Personen

<i>Käseauswahl an Trauben vom rustikalen Holzbrett</i>	4,90
<i>Warmer Ziegenkäse im Speckmantel an Pfälzer Waldhonig</i>	7,90