

Menüvorschläge Kurpfälzer Menü

Menü's zu 58,00 €

oder als

Pauschalpreis 88,00 €

Der Preis beinhaltet ein dreigängiges Menü aus dieser Liste, Sektempfang, Weißwein und Rotwein in sehr guter Qualität eines renommierten Winzers aus Baden oder Pfalz, Mineralwasser Premium, weitere Softgetränke sowie Bier und Kaffeespezialitäten, kostenlose Menükärtchen wenn gewünscht mit Logo

Menü 1

Meerrettich-Zwiebellauchparfait mit
Lachsforelle auf Rote-Bete-Carpaccio

„Schnitzel“ von der Hirschkeule in
Mandeln paniert auf Rotwein-Kirschsoße
mit Rahmwirsing und Kartoffeltaler

Quarkmousse mit Birnenkompott
und Birnensorbet



Menü 2

Roulade vom Flußzander und Kräutern
Graupensalat in Heidelberger Senfmarinade

Kalbsmedaillon und geschmorte Kalbsbacke
auf geräuchertem Kartoffel -Stampf
und gebratene Kräutersaitlingen

Karamell-Apfel mit Honig-
Ziegenkäsemousse und Haselnußeis

Menü 3

Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen,
gebeiztem Odenwaldsaibling
und Feigen-Chutney

Entenbrust auf geräuchertem Weißkraut
mit Kartoffel-Blätterteig und
Rotwein-Holundersoße

Bergsträßer Apfel-Brotpudding mit
Vanilleeis und Honigmousse



Menü 4

Feldsalat in Feigensenf- Dressing
mit Terrine von Elsenztalkrebsschwänze

Lammrücken und geschmorte Lammhüfte mit
Speck-Bohnen und Grünkernplätzchen

Haselnußküchlein mit Weinschaum
glasierten Trauben und Mandelparfait

Menü 5

Marinierter Kalbstafelspitz in
Kressemarinade, Sülze von Kalbstafelspitz
und Kalbstafelspitzessenz mit Pilzen

Odenwälder See-Saibling auf
Graupenrisotto mit Bauernschinken
und Riesling-Schnittlauchsoße

Apfel-Walnußküchlein mit Apfelbrandparfait
und Karamell-Walnußmousse

