

Menüvorschläge „Kurpfalz“

Menü 1

Gartenkräuter Parfait mit gebeitzem
Odenwälder Saibling und Frühlingsalat

Badische Grünkernsuppe

„Kraichgauer Mistkratzerle“
Maispoulardenbrust auf Riesling-
Pilzsoße mit Frühlingsgemüse-Tarte
und Kartoffel-Specktaler

Quarkmousse mit Rhabarber-kompott
und zweierle Beerensorbet

Suppe/Hauptgang/Dessert 50,00 €

Vorspeise/Hauptgang/Dessert 58,00 €

Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 68,00 €



Menü 2

Ofengetrocknete Heidelberger
Strauchtomaten in Kräuter-Marinade
Gambas und Wildkräutern

Heidelberger Rieslingsuppe
mit Lachsforellenstreifen

geschmorte Ochsenbacke mit
Spätburgundersoße, Kartoffel-Stampf
gebratene Pilze und Gemüse

Honig-Ziegenkäsemousse mit
Beeren und Haselnußeis

Suppe/Hauptgang/Dessert 50,00 €

Vorspeise/Hauptgang/Dessert 58,00 €

Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 68,00 €



Menü 3

Salat von grünen Spargeln in Garten-
kräuter dressing mit Zander im Strudelteig
und Frühlings-Kräutersalat

Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz
mit Morcheln

Entenbrust auf Frühlingslauch mit
körnigem Senf und Rotwein-Buttersoße
Kartoffel-Gratin und Gemüse

Beerenragout mit Holunderblüten-
Mousse und Joghurt-Minzeis

Suppe/Hauptgang/Dessert 52,00 €

Vorspeise/Hauptgang/Dessert 64,00 €

Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 75,00 €



Menü 4

Pfälzer Wildkräutersalat Feigensenf- Dressing
mit gratiniertem Nußlocher Ziegenkäse

Saiblingfilet mit Kartoffel-Sellerie-
Ragout in Gewürztraminersobe

Odenwälder Lammrücken mit rotem
Rahmmangold, Grünkernplätzchen
und Heidelberger Senfsobe

dreierlei Beerensorbets mit
frischen Beeren

Vorspeise/Hauptgang/Dessert 54,00 €€

Vorspeise/Fisch/Hauptgang/Dessert 72,00 €



Menü 5

Variation von Elsenzalkrebsen
und Wildkräutersalat
- Terrine von Krebsen und Lauch,
Cocktail von Krebsen und Tomaten,
Cappuccino von Krebsen-

**

Zanderfilet auf Graupenrisotto
mit Bauernschinken
und Riesling-Schnittlauchsoße

Kalbsmedaillon mit Mandel-Zwiebelkruste
auf Pilzen in Rahmsoupe mit Wirsing
und Kartoffelgratin

eingelegte Odenwälder Früchte nach Jahreszeit
mit Quarkkrem und Cassissorbet

Vorspeise/Hauptgang/Dessert 64,00 €€

Vorspeise/Fisch/Hauptgang/Dessert 78,00 €



Menü 6

Marinierter, rosa gebratener Kalbstafelspitz in
Kressemarinade mit Wildkräutersalat

Souffliertes Steirischer Saiblingfilet
auf Kräuter-Kartoffelmousse
mit Estragon-Essig-Buttersoße

Odenwälder Entrecôte „Café de Paris“ in
Lembergerreduktion mit Kartoffelplätzchen
und Frühlingsgemüse

Clafoutis von Aprikosen und Himbeer mit
Mandel-Pana-Cotta und Sorbets

Vorspeise/Hauptgang/Dessert 64,00 €€

Vorspeise/Fisch/Hauptgang/Dessert 78,00 €

