

EINE AUSWAHL FÜR IHR PERSÖNLICHES WUNSCHMENÜ

Die folgenden Speisen stehen Ihnen zur Zusammenstellung Ihres persönlichen Arrangements zur Auswahl.

Stellen Sie sich ihr persönliches Wunschmenü zusammen und kommen Sie auf uns zu. Wir beraten Sie gerne und stehen Ihnen bei der Auswahl jederzeit beratend zur Seite.

Fingerfood zum Aperitif

Lachsroulade im Crêpes-Mantel
Pfälzer Zwiebelkuchen
Canapés mit fruchtigen Eismeergarnelen
Laugenkonfekt
Pikante Blätterteig Minis

Vorspeisen

Duett vom Weiderind
Carpaccio und Tatar an Kräuter-Senf-Gremolata
garniert mit Wachteleiern und krossen Kartoffelwürfeln

Terrine vom Altriper Riedwald-Reh im Kürbiskleid
an marinierten Feldsalatröschen
dazu Portweinbirnen und Chutney von schwarzen Johannisbeeren
dazu reichen wir karamellierte Brioche

Flugentenbrust auf bunten Balsamicolinsen,
Orangenconfit und Feldsalatsträußchen

Variation vom Pfälzer Stangenspargel nach Art des Hauses

Confiertes Lachsfilet an Avocado-creme auf glasierten Äpfeln
und mediterranem Couscous-Tabouleh





Zwischengerichte

Gebratene Wildwassergarnele und Salat von Calamaretti
auf Mousseline vom Knollensellerie mit gehobeltem Karottenkraut
dazu Zitronenschaum

Geschmorte Bäckchen vom Spanferkel an Burgunderjus
auf Karotten-Kartoffelpüree und gebackenen Schalottenringen

Glasierte Tomatentagliolini an mediterranem Pestoschaum
dazu Kirschtomaten und Späne vom Parmesan

Gebratenes Rotbarschfilet unter der Kräuterkruste
an Schalottenschaum auf pikantem Karottenkraut und Risolée-Kartoffeln

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Brunoise vom Wurzelgemüse

Pfälzer Lauchcremesuppe mit Croûtons und Schnittlauchstreifen

Cappuccino von Sommertomaten und Basilikum

Deidesheimer Weinsuppe mit glasierten Trauben und gerösteten Mandeln

Schaumsuppe vom Pfälzer Stangenspargel