

Menü für den Feinschmecker

Gebratene Gänsestopfleber an Birnenspalten

~

Kürbiscappuccino

~

Zitronensorbet

~

Rinderfilet an feinem Morchelragout
dazu Pommes Dauphin und Salate vom Buffet

oder

Medaillons vom Seeteufel
auf Steinpilzrisotto an kleinem Gemüse

~

Hausgemachter Schokoladenkuchen
mit Zwetschgenröster und Vanilleeiscreme

oder

Käseauswahl an Nüssen und Feigensenf
dazu Baguette

Vorspeisen

Feldsalat in Walnussdressing mit Birnenspalten
Roquefort und Nüssen

Hirschschinken aus heimischer Jagd
an Pflaumenchutney

Räucherlachstatar auf Sauerkrautsockel
an feiner Ancienne-Senf-Vinaigrette

Jakobsmuscheln mit gebratener Gänsestopfleber
an Belugalinsensalat

Suppen

Petersilienwurzelsuppe
mit karamellisiertem Schweinebauch

Kürbiscremesuppe mit Bienwaldhonig verfeinert
an Jakobsmuschel im Speckmantel

Kraftbrühe mit Markklößchen

Empfehlungen

Hirschfilet unter der Walnusskruste
an feiner Preiselbeersauce
dazu Rotkohl und Pommes Dauphin

Rumpsteak „Pfälzer Art“
mit glacierten Zwiebeln an kräftiger Dornfelderjus
dazu Pommes-frites und Salate vom Buffet

Grillteller „KOCHS“
Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein
mit Sauce Bearnaise, Kräuterbutterrose,
Grilltomate und Bohnenbouquets, dazu Pommes Frites

Kalbsrückensteak an feinem Morchelragout
dazu hausgemachte Spätzle und Salate vom Buffet

Rosa gebratener Lammrücken
auf Kürbisratatouille an Thymian-Honigjus
dazu Pommes Dauphin

Rinderfilet „Rossini“
mit gebratener Gänsestopfleber auf Steinpilzrisotto
dazu Salate vom Buffet

Putensteak „Indisch“
mit in Cocos gebackener Ananas und Banane
auf feuriger Curryschaumsauce
dazu Reis und Salate vom Buffet

Schweinemedallions „Gourmet“
mit frischen Champignons a la Creme
dazu hausgemachte Spätzle und Salate vom Buffet

Für 2 Personen

New York - Steak „Cafe de Paris“
doppeltes Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Chilisauce und Curry überbacken
dazu Pommes-Frites und Salate vom Buffet

„Chateau Briand“
doppeltes Filetsteak vom Grill umlegt mit Champignons,
Pfifferlingen, frischem Gemüse, Grilltomate und
Bohnenbouquets dazu Pommes-Frites,
Kroketten und Sauce Bearnaise

Aus Fluss und Meer

Medaillons vom Seeteufel auf Belugalinsen
an feiner Safransauce, dazu Kartoffeln

Lachssteak auf Meerrettichpüree an Traminersauce
und glacierten Zuckerschoten

Zanderfilet mit Blutwursttalern
auf Rahmsauerkraut mit Pfälzer Weintrauben
dazu Bratkartoffeln

Pfälzer Klassiker

„Pfälzer Platte“
Saumagen, Bratwurst und Leberknödel
an Weinsauerkraut, dazu Graubrot

Pfälzer Saumagen auf Weinsauerkraut
dazu Graubrot

Hausgemachte Leberknödel auf Weinsauerkraut
dazu Kartoffelschnee

Vegetarisches

Kürbistratouille mit Spiegelei
dazu Kartoffeln

Steinpilzrisotto umlegt mit buntem Gemüse

Gebackener Schafskäse im Knuspermantel
auf Pfälzer Rotkohl

Knackige Salate und kleine Gerichte

Salat „Fischernetz“
Black Tiger Shrimps, Jakobsmuscheln und Edelfischfilets
an bunten Blattsalaten in Kräutervinaigrette

Salat „Fermier“
Tranchen vom Lammrücken rosa gebraten
an gegrilltem Ziegenkäse im Schinkenmantel
dazu Blattsalate in Kräuter - Olivenvinaigrette

Salat „Maitre“
Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutterrose
an Blatt- und Gemüsesalaten

Pfälzer „Wurstsalat“
mit Gewürzgurke in Essig-Öldressing dazu
Bratkartoffeln

Toast „Gourmet“
Schweinemedaillons auf Toast
mit Champignons a la Creme
und Sauce Hollandaise überbacken

„Steaktoast“
Kleines Rumpsteak auf Toast mit Zwiebel, Tomate
und Kräuterbutter überbacken