

Ein kleiner Auszug aus unserer Speisekarte!

Carpaccio vom Rind
mit Pinienkernen, Olivenöl, Parmesan und Ruccola

Ziegenfrischkäse mit Honig gratiniert
auf lauwarmem Mangoragout und Ruccola

Duo von Gambas und Jakobmuscheln
auf Mie - Nudelsalat

Selleriecremesuppe mit Sahnahaube
und Blutwurstkrapfen

Kalbsrückensteak „Lord Nelson“
mit feinem Zwiebel-Meerrettichmousse und Sauce Hollandaise überbacken
dazu Kräuterbohnen und Pommes-Dauphin

Entenbrust rosa gebraten an Ingwer-Honigsauce
Vichykarotten und Pommes-Dauphin

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

Medaillons vom Seeteufel auf Safranrisotto
und gebratenem Chicoree

Lachsforelle auf gebratenem Wokgemüse
und Currysauce, dazu Reis

Fetakäse paniert auf Rahmwirsing
dazu Salzkartoffeln

vegetarisches Schaschlik
an pikanter Sauce und Safranrisotto

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

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



Hotel zur Pfalz
Kochs RESTAURANT