

Menü für den Feinschmecker

Wildvariation aus heimischen Wäldern mit Preiselbeer-Dip

~

Kürbiscappuccino

~

Zitronensorbet

~

Kalbsrückensteak an dunkler Schokosauce
auf Kürbispüree und Mandelbroccoli

oder

Steinbuttfilet auf Gemüse-Rahmtagliatelle
an glacierten Kirschtomaten

~

Süße Variation aus unserer Patisserie

oder

Käseauswahl an Nüssen und Feigensenf
dazu Baguette

~

Vorspeisen

Wildvariation aus heimischen Wäldern
an Preiselbeer-Dip

Feldsalat in Kartoffeldressing
mit knusprigem Speck und Brotcroutons

Jakobsmuscheln auf Kürbispüree
an Honigjus

gebratene Gänsestopfleber an Apfel und Feldsalat

Suppen

Wildrahmsuppe
mit gebackenem Wildfleischbällchen

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Honig
an gebratenem Gamba

Kraftbrühe mit Markklößchen

Empfehlungen

Rumpsteak vom Grill
mit frisch geschabtem Meerrettich
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

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Sardellen, Kapern und Zitrone
dazu Pommes frites und Salate vom Buffet

Lammrücken auf Kürbisratatouille
dazu römische Nocken

Rinderfilet „Rossini“
mit gebratener Gänsestopfleber an Trüffeljus
dazu Mandelbroccoli und Kürbispüree

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

Schweinemedallions mit Speckchips
auf Rahmwirsing, dazu Kroketten

Pfälzer Saumagen auf Weinsauerkraut
dazu Graubrot

Für 2 Personen am Tisch tranchiert

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 Pfifferlingen,
frischem Gemüse, Grilltomate und Bohnenbouquets
dazu Pommes-Frites, Kroketten und Sauce Bearnaise

Aus Fluss und Meer

Steinbuttfilet auf Gänsestopfleber-Tagliatelle
dazu Salate vom Buffet
Gambas in Knoblauchbutter gebraten
an Kartoffelwürfel und glacierten Kirschtomaten

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Speckchips auf Rahmwirsing, dazu Kartoffeln

Vegetarisches

Gemüse-Rahmtagliatelle mit glacierten Kirschtomaten

Kürbistratouille mit Spiegelei
und gebratenen Kartoffelwürfel

Gebackener Feta im Knuspermantel
auf Rahmwirsing

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 „Cocky“

gebratenen Putenstreifen und Kirschtomaten
an Blattsalaten in Kräuterdressing

Pfälzer „Wurstsalat“

mit Gewürzgurke in Essig-Öldressing dazu
Bratkartoffeln

Toast „Hawaii“

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

„Steaktoast“

Kleines Rumpsteak auf Toast mit Zwiebel, Tomate
und Kräuterbutter überbacken