

## Menü für den Feinschmecker

Carpaccio vom Thunfisch mit Zitrusfrüchten, Rucola und Sesam

~

Pfifferlingcremesuppe

~

Mangosorbet

~

Lammrücken auf Kräuterspinat  
und Thymianjus, dazu Pommes - Dauphin

oder

gebratener Loup de Mer auf Trüffel spaghetti  
mit glacierten Kirschtomaten

~

Süße Variation aus unserer Patisserie

oder

Käseauswahl an Nüssen und Feigensenf  
dazu Baguette

~

## Vorspeisen

Carpaccio vom Thunfisch  
an Zitrusfrüchten, Rucola und Sesam

Büffelmozzarella und Tomate mit Pesto  
und Balsamico

Bunte Salate mit Ziegenfrischkäse,  
und Sommertrüffel

Jakobsmuscheln auf Trüffelspaghetti  
und Sherryjus

## Suppen

Pfifferlingcremesuppe  
mit Wildfrikadelle

Kräutersüppchen mit Sahnehaube  
und gebratenem Gamba

Kraftbrühe mit Markklößchen

## Empfehlungen

Rumpsteak „Madagaskar“  
mit grünem Pfeffer in Cognacrahmsauce  
dazu Kroketten und Salate vom Buffet

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

„Reh - Burger“  
mit Pfifferlingragout und Portweinzwiebeln  
dazu Pommes-frites

Lammrücken an mediterranem Gemüse  
und Kräutergnocchi

„Surf & Turf“  
Rinderfilet mit gebratenem Gamba an Sauce Bearnaise  
dazu Kroketten und 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

Pfälzer Saumagen auf Weinsauerkraut  
dazu Graubrot

## 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

Loup de Mer an mediterranem Gemüse und Pesto  
dazu Kräutergnocchi

Gambas und Jakobsmuscheln auf Trüffel spaghetti  
an glacierten Kirschtomaten

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
auf Kräuterspinat und Limettensauce  
dazu Kartoffeln

## Vegetarisches

Spaghetti in sahniger Sauce  
mit frischem Sommertrüffel und Kirschtomaten

Ananas und Banane in Cocos gebacken  
auf feuriger Curryschaumsauce, dazu Basmatireis

Gebackener Schafskäse im Knuspermantel  
auf mediterranem Gemüse

## 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 - Oliven vinaigrette

### Salat „Cocky“

gebratenen Putenstreifen und Kirschtomaten  
an Blattsalaten in Kräuterdressing

### 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

# Hotel zur Pfalz

---

## KOCHS RESTAURANT

---

*Sie feiern, wir liefern!*

Sie haben einen Grund zu feiern?  
Genießen Sie und legen sie die Hände in den Schoß.  
Wir kümmern uns um das leibliche Wohl Ihrer Gäste.

Von liebevoll zubereiteten Canapées,  
über extravagante kalte Platten bis hin zu unseren  
köstlichen Komplettbuffets,  
bei uns finden Sie für jeden Anlass das Passende!

Wir kochen auf höchstem Niveau, sind kreativ und flexibel.  
Zuverlässigkeit und beste Qualität sind für uns  
selbstverständlich.

Sprechen Sie uns auf unseren Catering-Service an.

Gerne kümmern wir uns um Ihre Festlichkeit.

Familie Koch  
Hotel zur Pfalz  
Kochs Restaurant