

Herbstliche Küche

VORSPEISEN

Kastaniensüppchen

Forelle Escabeche

Herbstliche Terrine Winzer Art mit Brioche und Süßweingelee

HAUPTSPEISEN

Tranche vom gratinierten Lachs mit Waldpilzkruste auf herbstlichem
Gemüse/Kartoffel-Ragout

Gegrillte Lammhaxe mit Ofen-Hokkaido und gebackener Polenta

Spieß von der Kalbsleber mit Apfel und Zwiebel, dazu Kartoffelstampf

Vegetarisch: Tagliatelle mit Kastanien, herbstlichem Gemüse und Parmesan

Vegetarisch: Gratinierte Feta-Wirsingroulade auf Buchweizenrisotto

Hausgemachte Kalbsmaultaschen auf Waldpilzragout

Wildschweinsauerbraten mit Schneebällchen und Rotkohl

DESSERT

Nougat-Topfenknödel mit Rotweinzwetschgen und Vanilleeis

Fruchtiges Sorbet mit Secco aufgefüllt

Gutsküchen-Klassiker

VORSPEISEN

Ziegenfrischkäse im Brikteig auf Apfel-Rosmarin-Ragout

Kleiner Marktsalat mit feinen Rohkostsalaten der Saison

MENÜ

Carpaccio vom Rind

Süppchen vom Muskatkürbis mit Kernen und Öl

Medaillon vom Hirsch auf Rahmwirsing und Mohnschupfnudeln

Schokoladen Crème brûlée mit Maroneneis

4-Gang-Menü

3-Gang-Menü ohne Suppe

HAUPTSPEISEN

In Spätburgunder geschmorte Ochsenbäckchen
mit Ofengemüse und Kräuter-Kartoffelstampf

Paniertes Schweinekotelett mit Schinken und Winzerkäse gefüllt,
Bratkartoffeln und Salat

Rumpsteak mit Pfannenzwiebeln oder Butter Café de Paris
Bratkartoffeln und Salat

Original Pfälzer Küche

Traditionelle Pfälzer Winzerküche

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Feine Blattsalate mit lauwarmem Winzerkäse
und Preiselbeer-Vinaigrette

Gebratene Blutwurst auf Linsensalat, mit Apfel und Zwiebel

Schwartenmagencarpaccio mit eingelegtem Kürbis, Kernen und Öl

SUPPENKÜCHE

Rinderbrühe mit Markklößchen und Flädle

PFÄLZER Originale

*Bunter Rindfleischsalat vom Tafelspitz mit Bratkartoffeln
und Salatbouquet*

Saumagen auf Rieslingkraut und Kartoffelstampf

Leberknödel auf Rieslingkraut und Kartoffelstampf

Pfälzer Bratwurst auf Rieslingkraut und Kartoffelstampf

Pfälzer Teller 13,50 €

*Saumagen, Bratwurst und Leberknödel auf Rieslingkraut
und Kartoffelstampf*