

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie unser Restaurant für Ihre Feierlichkeiten in Erwägung ziehen. Auf den folgenden Seiten haben wir einige Menüvorschläge passend zu den Jahreszeiten für Sie zusammengestellt.

Da wir viel Wert auf saisonale Produkte aus der Region legen, können wir einige der Empfehlungen nicht ganzjährig anbieten. Hierfür bitten wir Sie um Verständnis und unterbreiten Ihnen auf Wunsch gerne alternative Vorschläge.

Alle aufgeführten Menüempfehlungen können selbstverständlich beliebig geändert werden. Auf eigene Vorstellungen gehen wir gerne ein.

Für Kinder von 5 bis 10 Jahren berechnen wir die Hälfte des Menüpreises.

Gerne bieten wir Ihnen an, vor oder nach dem Menü mit Ihren Gästen bei uns Kaffee zu trinken und Ihren Kuchen selbst mitzubringen. Auf Wunsch bereiten wir für den späteren Abend eine Käseauswahl mit französischem Baguette vor.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Ihre Familie Roth

## Ideen für Ihre Feierlichkeiten im Frühjahr und Sommer

1.

Cremesuppe von  
frischen Champignons

\*\*\*\*\*

Rindersaftbraten mit Gemüsestreifen, dazu Spätzle,  
Kroketten und Gemüse der Saison

\*\*\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Sahne

2.

Tranchen von heißgeräucherter Entenbrust  
an marinierten Blattsalaten

\*\*\*\*\*

Kraftbrühe mit Butterklößchen

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet an Steinpilzrahmsauce  
mit Mandelbällchen, Spätzle und Gemüse der Saison

\*\*\*\*\*

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

3.

Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten  
und Basilikumpesto

\*\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Kalbfleischklößchen

\*\*\*\*\*

Geschmorte Hirschkeule mit Pfifferlingen  
dazu Gemüse der Saison, Kroketten und Knödel

\*\*\*\*\*

Zitronensorbet mit Pfälzer Rieslingsekt

4.

Karamellierter Ziegenkäse  
an bunten Blattsalaten

\*\*\*\*\*

Gebratene Zanderschnitte mit Reistimbäl

\*\*\*\*\*

Rehnüsschen an Morchelrahmsauce,  
Spätzle und Gemüse der Saison

\*\*\*\*\*

Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Vanilleeis

5.

Blattsalat mit kleinen Schlemmereien

\*\*\*\*\*

Karotten-Kokossuppe

\*\*\*\*\*

Gebratener Rotbarsch mit marinierten Kartoffelscheiben

\*\*\*\*\*

Perlhuhnbrust mit Morchelrahmsauce und Gemüsenudeln

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit Beerensalat

6.

Gebratene Scampi mit Grillgemüse  
und hausgemachtem Pesto

\*\*\*\*\*

Spargelcremesuppe

\*\*\*\*\*

Gebratene Dorade auf Gemüsenudeln

\*\*\*\*\*

Birnensorbet mit hausgebranntem Williams Christ

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Kalbsfilet an Trüffel-Jus  
auf Wurzelgemüse, dazu Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Variation von Sorbets mit Früchten



10. Feldsalat mit Speck und Croutons  
\*\*\*\*\*

Cremsuppe vom Hokkaidokürbis  
\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust auf Apfelrotkohl  
dazu Kartoffelknödel  
\*\*\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit exotischem Fruchtsalat

11. Essenz von der Wachtel  
mit Gemüseperlen  
\*\*\*\*\*

Gebratener Seeteufel auf Lauchgemüse  
\*\*\*\*\*

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen  
Schupfnudeln, Spätzle und Gemüse der Saison  
\*\*\*\*\*

Zimtparfait mit warmem Zwetschgenragout

12. Gebratene Jakobsmuscheln und Scampi an Feldsalat  
\*\*\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry und Käsestange  
\*\*\*\*\*

Hechtklößchen nach „Art des Hauses“ mit Reistimbal  
\*\*\*\*\*

Birnensorbet mit hausgebranntem Williams Christ  
\*\*\*\*\*

Medaillons vom Hirschkalb mit glacierten Weintrauben,  
Kroketten, Spätzle und Gemüse  
\*\*\*\*\*

Gefüllte Babyananas mit Kokoseis