

## Menü für den Feinschmecker

Wildvariation aus heimischen Wäldern mit Preiselbeer-Dip

~

Getrüffelte Selleriecremesuppe

~

Zitronensorbet

~

Kalbsrückensteak an dunkler Schokosauce  
auf Selleriepüree und Mandelbroccoli

oder

Steinbuttfilet auf Gemüse-Rahmtagliatelle  
an glacierten Kirschtomaten

~

Süße Variation aus unserer Patisserie

oder

Käseauswahl an Nüssen und Feigensenf  
dazu Baguette

## Vorspeisen und Salate

Wildvariation aus heimischen Wäldern  
an Preiselbeer-Dip

Feldsalat in Kartoffeldressing  
mit knusprigem Speck und Brotcroutons

Jakobsmuscheln auf Trüffelpolenta  
an Honigjus

gebratene Gänsestopfleber an Apfel und Feldsalat

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

## Suppen

Wildrahmsuppe  
mit gebackenem Wildfleischbällchen

getrüffelte Selleriecremesuppe  
an gebratener Jakobsmuschel

Kraftbrühe mit Markelöbchen

## Empfehlungen

Rumpsteak vom Grill  
mit frisch geschabtem Meerrettich  
dazu Pommes frites und Wurzelgemüse

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 Beilagensalat

Lammrücken auf Tomaten-Paprikaragout  
dazu römische Nocken

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

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

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 Bohnenbouquets

„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 ein Beilagensalat

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

Pikantes Gemüsecurry an Basmatireis

Gebackener Feta im Knuspermantel  
auf Rahmwirsing