

Menübausteine - Bau Dir Dein Fest☺ - AB 20 PERSONEN

Bitte wählen Sie aus den Menübausteinen Ihr Wunschmenü (von 3 bis 7 möglichen Gängen) aus.
(Menüpreise ergeben sich folglich der Einzelpreise, je nach Wahl & Anzahl der Menügänge)

Vorspeisen:

- *Salat von Avokado und Flusskrebse mit gebratenem Kalbsbries 16€
- *Hausgeräuchertes Lachsfilet („label rouge“) auf Balsamico-Linsen-Vinaigrette 14€
- *Blattsalate mit hausgebeiztem Wildlachs (nach Saison) 14€
- *Variation von Räucherfischen 14€
- *Best of Thunfisch : geräuchert, gebeizt & gegrillt 18€
- *Carpaccio & Tartar vom Weiderind 18€
- *Waldkauz-Salat: Blattsalate mit gebratenen Herbsttrompeten, Quittenchutney, Macadamia-Nüssen & Sprossen 13€ (vegetarisch)
- *Parfait von der Entenleber auf Riesling-Gelée 14€
- *Terrine von mediterranem gegrilltem Gemüse mit Rucola Pesto 14€ (vegetarisch)
- *Saisonale Salatvariation mit ‚Ursprung‘-Poularden-Streifen 12 € (Mecklenburger Bio-Poularde (min. 10qm/ Tier Grünauslauf, mehr Platz im Stall & Bio-Futter) aus kontrollierter Aufzucht))

Suppen:

- *Möhren-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch und Röllchen 8€ (vegetarisch)
- *Kokosnuss-Parmesan-Suppe mit Trüffel 10€
- *‘Festtagssuppe‘ - Rinderbouillon mit Nudeln, Markklößchen & Ei 8€
- *Crèmesuppe vom Tafelspitz, buntes Wurzelgemüse 8€
- *Käselauch-Suppe mit Moselriesling verfeinert 8 €
- *Dal-Suppe mit Kräuterschaum 8€ (vegetarisch)
- *Klare Fischsuppe mit Safran und Knoblauchcrostini 10€
- *Sauerampfercrèmesuppe mit Bündlerfleisch 8€
- *Gebundene Ochschwanzsuppe, Ochschwanz-Praline 12€
- *Ringelblumen-Schnittlauch-Consommé 8€

Zwischengerichte:

- *Frühlingsröllchen mit Hummer & Scampi gefüllt, Glasnudelsalat 18€
- *Frischkäse-Sacchetti, Blattspinat, Trüffel & Parmesan 14€ (vegetarisch)
- *Gefüllter Kaninchenrücken, Graupen, Apfel, Vanille, Parmaschinken 16€
- *Sanft geschmortes BIOLAND Schweinebäckchen auf Inkagetreide 14€



KLOSTER PFALZEL
BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT

Zwischengerichte (Fortsetzung):

- *Seeteufelmedaillon, Petersilienwurzelmousselin & Thymianjus 16€
- *Kross gebratenes Zanderfilet auf Moselriesling-Kraut 14€
- *Hummer, dicke Bohnen & Safranschaum 28€
- *Doradenfilet, Gemüsecouscous & Weißburgunder-Schaum 14,50€

Sorbetgang

- *Sorbet nach Saison oder persönlichem Lieblingsgeschmack 3 € (vegetarisch)

Hauptgänge:

- *Lammrücken mit Senfkruste & Rosmarinjus, Kartoffelgratin & Ratatouille 32€
- *Rinderfilet, geräuchertes Kartoffelpüree & Schneidbohnen 42€
- *Entenbrust, Kirsch-Thymian Jus, gebratene Polentaschnitte & Zuckerschoten 26€
- *Suprême von der Maispoularde, provenzalische Gemüse & ‚La ratte‘ Kartoffeln 26€
- *Filet vom Strohschwein im Rosmarin-Schinkenmantel & Gemüse-Couscous 24€
- *Kalbsrücken mit Morcheln gefüllt, Madeirajus, Olivengnocchi & Blattspinat 32€ (in der Saison mit Spargel) 38€
- *Zanderfilet, frische Nudeln mit Ruccola & Roma-Tomaten 26€
- *Lachsfilet ‚sous vide‘ gegart, Garnelensouße, Basmatireis & grüner Spargel 28€
- *Seeteufelmedaillons, Paprikabutter & Spinatcrêpe 32€
(vegetarische Hauptgänge auf Anfrage)

Desserts:

- *3 erlei hausgemachtes Eis oder Sorbets 10€
- *Marmorierte Mousse au chocolat & Cointreau Orangen 9€
- *Tonkabohnen-Crème brûlée mit Eis 9€
- *Honig-Mohn-Parfait mit karamellisierten Rotweifeigen 10€
- *Variation von Callebaut Schokolade 11€ (nicht vegetarisch)
- *Weißes Schokoladenparfait auf Knusperboden, Himbeeren & Orangengel 10€
- *Joghurt Mousse mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott (Saisonal) 8€ (nicht vegetarisch)
- *Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Karamelleis mit Meersalz 9€
- *Kaiserschmarrn, Nougateis & Birnenkompott 10€
- *Birnenbeignets mit Vanillesouße 9€

Käse:

- *Auswahl europäische Rohmilchkäse 3 Sorten 8,50€ / 5 Sorten 14€
(serviert mit Chutney & Brotspezialität nach Tagesangebot)

Je nach Jahreszeit bereiten wir Ihnen auch gerne Ihr individuelles Menü mit besonderen saisonalen Angeboten wie z.B. Spargel, Pfifferlingen oder Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern.