



KLOSTER PFALZEL
BOUTIQUEHOTEL & RESTAURANT

Menübausteine - Bau Dir Dein Fest AB 10 PERSONEN

Bitte wählen Sie aus den Menübausteinen Ihr Wunschmenü von 3 bis 7 möglichen Gängen aus.

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.

Vorspeisen:

- *Salat von Avokado und Flusskrebse mit gebratenem Kalbsbries 22 €
- *Hausgeräuchertes Lachsfilet („label rouge“) auf Balsamico-Linsen-Vinaigrette 20 €
- *Blattsalate mit hausgebeiztem Wildlachs (nach Saison) 20 €
- *Variation von Räucherfischen 19 €
- *Best of Thunfisch : geräuchert, gebeizt & gegrillt 24 €
- *Carpaccio & Tartar vom Weiderind 21 €
- ✓ *Waldkauz-Salat: Blattsalate mit gebratenen Herbsttrompeten, Quittenchutney, Macadamia-Nüssen & Sprossen 17 €
- *Parfait von der Entenleber auf Riesling-Gelée 21 €
- ✓ *Terrine von mediterranem gegrilltem Gemüse mit Rucola Pesto 18 €
- *Saisonale Salatvariation mit ‚Ursprung‘-Poularden-Streifen 17 €

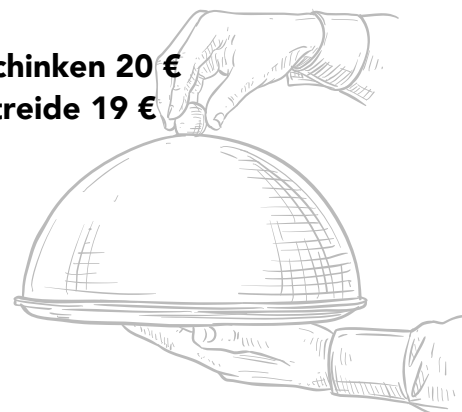
(Mecklenburger Bio-Poularde (min. 10qm/ Tier Grünauslauf, mehr Platz im Stall & Bio-Futter) aus kontrollierter Aufzucht)

Suppen:

- ✓ *Möhren-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch und Röllchen 9 €
- ✓ *Kokosnuss-Parmesan-Suppe mit Trüffel 12 €
- *'Festtagsuppe' - Rinderbouillon mit Nudeln, Markklößchen & Ei 9 €
- *Crèmesuppe vom Tafelspitz, buntes Wurzelgemüse 9 €
- *Käselauch-Suppe mit Moselriesling verfeinert 9 €
- ✓ *Dal-Suppe mit Kräuterschaum 9 €
- *Klare Fischsuppe mit Safran und Knoblauchcrostini 13 €
- *Sauerampfercrèmesuppe mit Bündlerfleisch 10 €
- *Gebundene Ochsenschwanzsuppe, Ochsenschwanz-Praline 14,50 €
- ✓ *Ringelblumen-Schnittlauch-Consommé 9 €

Zwischengerichte:

- *Frühlingsröllchen mit Hummer & Scampi gefüllt, Glasnudelsalat 20€
- ✓ *Frischkäse-Sacchetti, Blattspinat, Trüffel & Parmesan 18 €
- *Gefüllter Kaninchenrücken, Graupen, Apfel, Vanille, Parmaschinken 20 €
- *Sanft geschmortes BIOLAND Schweinebäckchen auf Inkagetreide 19 €



Zwischengerichte (Fortsetzung):

- *Seeteufelmedaillon, Petersilienwurzelmousselin & Thymianjus 21 €
- *Kross gebratenes Zanderfilet auf Moselriesling-Kraut 18 €
- *Hummer, dicke Bohnen & Safranschaum 34 €
- *Doradenfilet, Gemüsecouscous & Weißburgunder-Schaum 19 €

Sorbetgang

- ✓ *Sorbetnach Saison oder persönlichem Lieblingsgeschmack 3,50 €

Hauptgänge:

- *Lammrücken mit Senfkruste & Rosmarinjus, Kartoffelgratin & Ratatouille 45 €
- *Rinderfilet, geräuchertes Kartoffelpüree & Schneidbohnen 48 €
- *Barbarie Entenbrust 'label rouge', Kirsch-Thymian Jus, gebratene Polentaschnitte & Zuckerschoten 36 €
- *Suprême von der Maispoularde, provenzalische Gemüse & 'La ratte' Kartoffeln 30 €
- *Filet vom Strohschwein im Rosmarin-Schinkenmantel & Gemüse-Couscous 34 €
- *Kalbsrücken mit Morcheln gefüllt, Madeirajus, Olivengnocchi & Blattspinat 42€ (in der Saison mit Spargel) 58 €
- *Zanderfilet, frische Nudeln mit Ruccola & Roma-Tomaten 29 €
- *Lachsfilet 'sous vide' gegart, Garnelensosse, Basmatireis & grüner Spargel 34 €
- *Seeteufelmedaillons, Paprikabutter & Spinatcrêpe 42 €
- ✓ *BioEi Ravioli (Ei aus Bruder Hahn Aufzucht), Blattspinat, Trüffelcrème 28 €
(...Kleine Portion als Vorspeise: 19€)

(Alternative vegetarische Hauptgänge auf Anfrage)

✓ Desserts:

- *3erlei hausgemachtes Eis oder Sorbets 11 €
- *Marmorierte Mousse au chocolat & Cointreau Orangen 9 €
- *Tonkabohnen-Crème brûlée mit Eis 10 €
- *Honig-Mohn-Parfait mit karamellisierten Rotweifeigen 12 €
- *Variation von Callebaut Schokolade 12 € (nicht vegetarisch)
- *Weißes Schokoladenparfait auf Knusperboden, Himbeeren & Orangengel 12 €
- *Joghurt Mousse mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott (Saisonal) 9 € (nicht vegetarisch)
- *Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Karamelleis mit Meersalz 11 €
- *Kaiserschmarrn, Nougateis & Birnenkompott 12 €
- *Birnenbeignets mit Vanillesoße 9 €

Käse:

- *Auswahl europäische Rohmilchkäse 3 Sorten 9 € / 5 Sorten 15 €
(serviert mit Chutney & Brotspezialität nach Tagesangebot)

Preishinweis: Die Menüpreise ergeben sich entsprechend aus den Einzelpreisen, abhängig von Auswahl und Anzahl der Menügänge. Bitte beachten Sie, dass es sich bei den aufgeführten Preisen um den aktuellen Stand handelt. Aufgrund möglicher Veränderungen bei Lieferanten- und Einkaufspreisen behalten wir uns vor, die Preise für Ihre Veranstaltungen gegebenenfalls anzupassen. Selbstverständlich informieren wir Sie frühzeitig und transparent über etwaige Änderungen.)

✓ = Gericht ist fleischlos