



## HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE HERBST 2025

Wir bitten um eine einheitliche Menüauswahl, natürlich berücksichtigen wir Vegetarier, Veganer und Gäste mit Unverträglichkeiten

### Lachs & Gurke

Tatar und Filet vom hausgebeizten schottischen Lachs  
in einem Sud von Gurke mit geröstetem Sesam  
an Wasabi-Dillsorbet

oder

### Tunfisch & Kürbis

Carpaccio und Tatar vom Tunfisch mit einem Kürbischutney  
und „Popcorn“ von Amaranth mit einer Reissessigvinaigrette

oder

### Kürbis & Tofu

Verschiedenes vom Pfälzer Kürbis  
an geräuchertem Seidentofu und Hafermilch  
mit gerösteter Erdnuss und Estragon

oder

### Feldsalat & Sesam

Pflückfrischer Feldsalat an einem Balsamicodressing  
mit geröstetem Sesam, sous vide gegarter Roter Bete  
und Brotcroûtons



### Badische Festtagssuppe

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen  
und kleinen Maultäschle

oder

### Kartoffel & Arenkha

Schaumsuppe von der Sieglindekartoffel  
mit geräuchertem Heringskaviar und Völkersbacher Landspeck  
an einem Herbstkräuteröl

oder

### Kürbis & Gamba

Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaidokürbis  
mit gebratener argentinischer Wildgarnele  
und einem Olivenöl





## HOCHZEITSMENÜ-VORSCHLÄGE PAUSCHALE HERBST 2025

### „Filet Wellington“ vom Albtäler Rind

Rinderfilet im Blätterteigmantel mit Pilzduxelles  
und glasiertem Herbstgemüse an Kartoffelgratin und Portweinjus  
(Aufpreis 13,50 €)

oder

### Kalb & Sellerie

Gebratener Rücken und geschmortes Bäckchen vom Kalb  
an auf Meersalz gegarter Sellerie und confierter Karotte  
mit Herbstrüffel und einer Portweinjus

oder

### Perlhuhn & Pastinake

Gebratene Brust vom elsässischen Perlhuhn  
mit Allerlei von der Pastinake mit Walnuss und confierter Tomate  
an einer Lorbeerjus

oder

### Acquerello & Ziegenfrischkäse

Acquerellorisotto mit Roter Bete und kleinem Ziegenkäse an Rosmarin  
und einem Vermouthschaum



### Zwetschge & Guanaja 70%

„Panna cotta“ und Allerlei von der Zwetschge  
mit Estragon und Grünkerncrumbles  
an einem Sorbet von Guanaja Schokolade von Valrhona

oder

### Equatoriale 55% & Mandarine

Ganache von der Equatoriale Schokolade von Valrhona  
mit einem Mandarinsorbet und Pistazie

oder

### Crème Brûlée & Johannisbeere

Klassische Crème Brûlée mit Rohrzucker frisch abgeflammt  
an einem Sorbet von der Johannisbeere mit gebackener Minze

