

HOCHZEITSMENÜS

AUSWAHL VON SUPPEN:

TOMATENCREME-SÜPPCHEN VON PFÄLZER ROMA TOMATEN
VERFEINERT MIT CREME FRAICHE UND FRISCHEM BASILIKUM

HOCHZEITSSUPPE

RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLÄDLE, GEMÜSE, MARKKLÖBCHEN UND EIERSTICH

LEICHTES KARTOFFELCREMESÜPPCHEN

MIT FRISCHEN KRÄUTERN

AUSWAHL AN VORSPEISEN:

SALATBÜFFET

GROßE AUSWAHL AN BLATTSALATEN UND ROHKOSTGÄSALATEN

PFÄLZER HAUSMACHER LEBERWURST

IM KARTOFFELMANTEL AUF SAUERKRAUT-SPECK-SAUCE

LACHSMOUSSE

AUF HAUSGEMACHTER PASTA, FRISCHEM BLATTSPINAT UND PAPRIKASAUCE

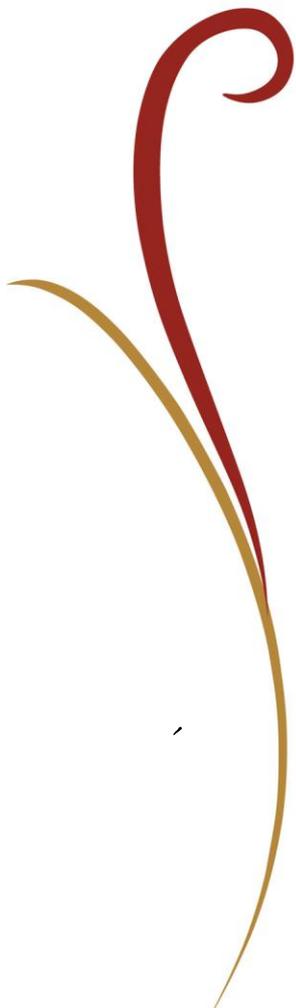
AUSWAHL AN SORBETS:

SORBET VON FRÜCHTEN DER JAHRESZEIT

SORBET VON DER ZITRONE

SORBET VON DER PFÄLZER MELONE

SORBET VOM PFÄLZER MEERRETTICH



AUSWAHL AN HAUPTGÄNGEN:

GEFÜLLTE SCHWEINEBÄCKCHEN

IM DORNFELDER GESCHMORT AUF KARTOTTEN-KARTOFFEL-STAMPES

BURGUNDER BRATEN VOM VENNINGER RIND

MIT HAUSGEMACHTEN KNÖDELN UND SELLERIE-GEMÜSE

WILDGOULASCH „HOHE KANZEL“

AUS EIGENER JAGD, AUS DEM BIOSPHÄRENRESERVAT PFÄLZER WALD
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND MARKTFRISCHES GEMÜSE

TRIO VOM FISCHMOUSSE

AUF HAUSGEMACHTER PASTA UND FRISCHEM BLATTSPINAT

SCHWEINELENDCHEN IM GANZEN GEBRATEN

KARTOFFELGRATIN UND SPECK-BOHNEN-GEMÜSE

AUSWAHL AN DESSERTS:

LIEBE IST

HAUSGEMACHTES HIMBEER-JOGHURT-EIS IN ,HERZFORM
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN DER SAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT

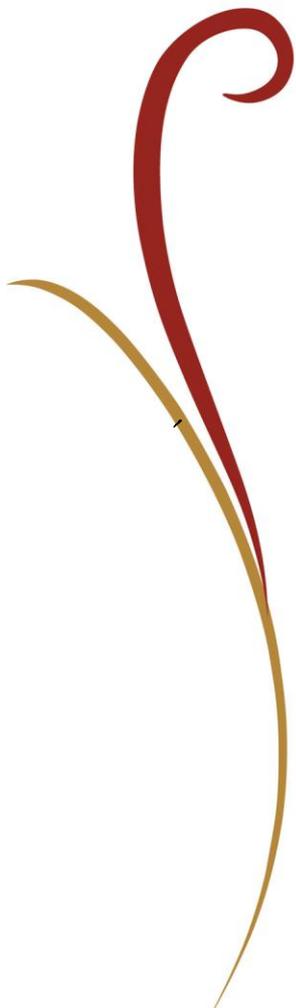
MIT HAUSGEMACHTEM BANANENEIS UND
LAUWARMEN KOMPOTT VON DER SAUERKIRSCHEN

DESSERTKREATION UNSERES PATISSIERS

EINE AUSWAHL AN SÜßEN LECKEREIEN DER SAISON

INKLUSIVE TISCHWEIN (ROT UND WEIß), OFFNES PILS, ALKOHOLFREIEN
GETRÄNKE (AUßER ALKOHOLFREIES BIER)
PRO VOLLZAHLENDER PERSON.

PREIS PRO PERSON AB € 89,00
ALS BÜFFETFORM AB € 98,00



AUSWAHL AN VORSPEISEN:

LAUWARMER SALAT VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN
AN BUNTEM WILDKRÄUTERSALAT, VERFEINERT MIT EINEM FEIGEN-ESSIG

CARPACCIO VOM HIRSCH
MIT PARMIGIANO, OLIVENÖL UND EINEM KRÄFTIGEN NUSS-BALSAMICO

SOUFFLEE VON DER GÄNSELEBER
ROSMARINJUS UND REIBEKÜCHLE

PUDDING VON BLUT- UND LEBERWURST
AUF EINEM KARTOFFELMOUSSE UND SAUERKRAUT-SPECK-SAUCE

ZANDER-STEINPILZ-RISOTTO

VORSPEISE AUS WALD, FELD UND FLUR
KLEINE LECKEREIEN DER SAISON AUS EIGENER JAGD UND DER REGION

AUSWAHL AN SUPPEN

TOMATENCREME-SÜPPCHEN VON PFÄLZER ROMA TOMATEN
VERFEINERT MIT CREME FRAICHE UND FRISCHEM BASILIKUM

HOCHZEITSSUPPE
RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLÄDLE, GEMÜSE, MARKKLÖBCHEN UND EIERSTICH

LEICHTES KARTOFFELCREMESÜPPCHEN
MIT FRISCHEN KRÄUTERN

GRÜNE BLUMENKOHLSUPPE
MIT FEINEN RAUHLACHSSTREIFEN

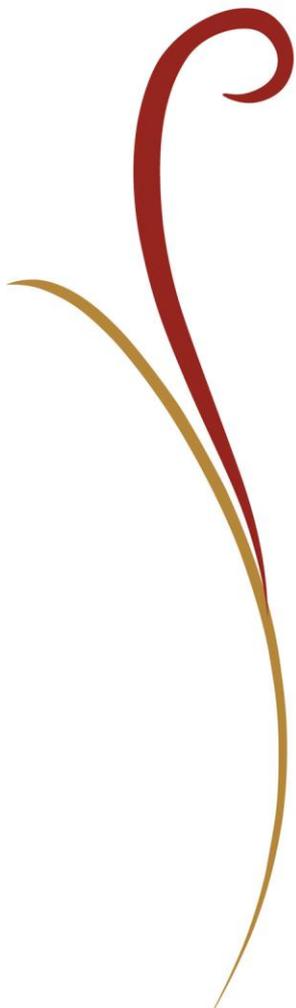
AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEN SORBETS:

SORBET VON FRÜCHTEN DER JAHRESZEIT

SORBET VON DER ERDBEERE MIT MINZE VERFEINERT

SORBET VON DER PFÄLZER MELONE

SORBET VOM PFÄLZER MEERRETTICH



AUSWAHL AN HAUPTGÄNGEN:

ROASTBEEF VOM MAREDO-UCHSENRÜCKEN
IM GANZEN AUF NIEDERTEMPERATUR ZART ROSA GEBRATEN
MIT ZWIEBELCONFIT, KARTOFFELGRATIN UND
SPECK-BOHNEN-GEMÜSE

MEDAILLONS VOM RINDERFILET
VOM VENNINGER RIND, DUNKELFELDER-SAUCE
MARKTFRISCHES GEMÜSE UND HERZOGIN-KARTOFFELN

ZANDERFILET
AUF DER HAUT GEBRATEN
MIT HAUSGEMACHTER PASTA MIT FRISCHEM BLATTSPINAT
AN EINER LEICHTEN KRÄUTERSAHNE

BACHSAIBLINGS-FILET
AUS DEM BIOSPHÄRENRESERVAT NATURPARK PFÄLZER WALD
AN EINEM LEICHTEN RIESLING-KRÄUTER-SÖßCHEN
AUF ERBSEN-KAROTTEN-STAMPES
UND REIBEKÜCHLE

WILDRÜCKEN JE NACH JAGDGLÜCK IM GANZEN GEBRATEN
AUS DEM BIOSPHÄRENRESERVAT NATURPARK PFÄLZER WALD
DUNKELFELDER-SAUCE, FRISCHE WALDPILZE
SELLERIE-PÜREE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND SEMMELKNÖDEL

AUSWAHL AN DESSERTS:

POCHIERTES SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN
HAUSGEMACHTES BANANENEIS, LAUWARMES KOMPOTT
VON DER SAUERKIRSCHEN

LIEBE IST
HAUSGEMACHTES HIMBEER-JOGHURT-EIS
MOUSSE AU CHOCOLAT UND FRISCHEN FRÜCHTEN

SCHOKOLADENTRÄUME
ALLES RUND UM DIE SÜßESTE ALLER VERSUCHUNGEN

FRISCHE ERDBEEREN/HIMBEEREN/FEIGEN
MIT HAUSGEMACHTEM EIS JE NACH JAHRESZEIT

PREIS PRO PERSON AB € 65,00 JE NACH MENÜ-FOLGE UND AUSWAHL

HOTEL PFÄLZER HOF FAMILIE SIMMA 67480 EDENKOBEN

www.pfaelzerhof-edenkoben.de

info@pfaelzerhof-edenkoben.de