

# Reservierungen ab 12 Personen

Hierbei handelt es sich um eine von uns empfohlene Speisenauswahl für Gruppen ab 12 Personen.

Bei der Auswahl haben wir uns davon leiten lassen, welche Speisen von Gästen die unser Restaurant zum ersten mal besuchten am häufigsten gewählt wurden.

Auf Wunsch können wir natürlich gern mit Ihnen gemeinsam eine individuelle Speisenauswahl zusammenstellen.

## AUSZUGSKARTE

### Rindfleischkraftbrühe

mit Markklöschen, Maultäschle, Pfannkuchenstreifen, Kürbis & Gemüse 6,90

### Kürbis-Pastinakencremesuppe

mit Kürbiswürfeln, Bacon, Röstzwiebeln und Kürbiskernöl 7,20

\* \* \*

### Trio von Vorspeisen

wie auf unserem Gute Laune Menü 9,80

\* \* \*

### „Bruschetta“

knusprig geröstete Steinofenbaguettescheiben mit aromatischen Strauchtomatenwürfeln/  
kaltgepresstem Olivenöl/ altem Balsamico/ frischem Knoblauch/ Kürbis/  
mariniertem Rucola und 24 Monate gereiftem italienischem Heumilch „Trentingrana“ 7,40

\* \* \*



### Vegetarisch

Nach Saison, wie bei unseren Tagestipps

\* \* \*

### Medaillons vom Schweinefilet „Schweizer Art“

mit Schinkenstreifen & Käse überbacken,

dazu Theos **BIO Hanfnudeln**

hausgemacht Sauce Béarnaise, Salat vom Büffet 18,40

\* \* \*

### Siegfried Spieß;

Medaillons von der Schweinelende mit Horchheimer Sahnenukeln,

bissiger Pfeffer-Whisky-Senfsauce & Salat vom Büffet 17,40

\* \* \*

„Irishen Black Angus Rumpsteak“ Normal Cut ca. 250g Rohgewicht;

auf gebratenen roten Zwiebeln, Kürbis und Maronen, dazu

Pfälzer Backkartoffeln: Drillinge mit Speck-und Zwiebelwürfeln,  
Schlotten & Schmand im Ofen gebacken und dazu Salatauswahl vom Büffet 27,50

\* \* \*

### Stefans Lieblingschnitzel

in einer Cornflakeskruste gebacken mit Sunny Side Down Spiegeleiern,

Röstzwiebeln und Bacon, Country Pommes, Salatauswahl vom Büffet 15,90

\* \* \*

### Dessert

Apfel-Walnuss-Lebkuchen Crumble, von der Bäckerei Seiler in Horchheim,

warmer Apfel-Lebkuchen in Stücken, im Ofen gebacken,

mit feiner Schokoladensauce überzogen und Feinkost Käfer Vanilleeis 7,80

\* \* \*

### hausgemachte „Speculatius“ Crème brûlée

mit Feinkost Käfers **Bratapfel** Vanilleeis und

Bäcker „Blasers“ Ananas-Ingwer Schokokuchen 8,50

\* \* \*

„American Brownie“ der Bäcker Blaser, lauwarm,

mit salzigen Walnüssen und Mandeln, überzogen mit Caramel Canach,

darauf eine feine Kugel **Eierlikör Cookieeis** von Mövenpick mit Eierlikörschaum 8,50

Wir bieten Ihnen ausserdem unser

**"Gute Laune Menü"** an,

das wie folgt aussehen könnte:

**Vorspeisentrio oder Duo von Suppen**

**Pfifferlingrahmsuppe** mit Flammkuchenlolly  
gebackener **Schafskäse** mit mariniertem Blattsalat  
und **Entenilettes** mit Avocadomousse im Glas

\* \* \*

**Hauptgang** mit 3 Sorten Fleisch

**Schweinefiletmedallions** rosa gebraten

**„Südamerikanische“ Rinderhüftsteaks**

**Spanisches Iberico Secreto**, rosa gebraten

**Putenbrustmedallions**

**Entenbrust rosa gebraten**

mit frischen **Pfifferlingen**, Portweinjus und

Pfälzer Backkartoffeln; ganze Kartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Schlotten und Schmand

\* \* \*

**Dessert**

**Schokoladenmousse** mit Zimt und rosa Pfeffer, eingelegte Zwetschgen, Pflaumeneis

**oder Apfel-Walnuss-Lebkuchen Crumble**, Schokoladensauce und Feinkost Käfer Vanilleeis

**oder Bergische Speculatius Waffel** warme Glühwein-Gewürzkirschen, Käfer Vanilleeis

**Preise für das „Gute Laune Menü“**

als Tellergericht                    **34,50**

als Plattenservice                   **35,50**

als Büffet                               **36,50**

Ebenso bieten wir Ihnen die Möglichkeit ein

**Freunde/Familienessen**

zu veranstalten.

Dies bedeutet das Sie sich eine Auswahl an Gerichten zusammenstellen und wir Ihnen diese dann zum selbstschöpfen auf den Tisch stellen.

Das fördert die Geselligkeit und Kommunikation ungemein.

**Preis pro Person nach Auswahl der Gerichte**