

Speisekarte

landhaus
restaurant



hirschhorn
wilgartswiesen

Unsere Menüs

Croustillante vom Ochenschwanz

Ziegenkäse, Blütenhonig, Salatdekor

€ 8,00

Filet vom echten Wildlachs

Safranschaum, frische Krabben

Risotto, Blattspinat

€ 19,00

Christstollen-Parfait

mit Ingwer-Bon-Bon, eingelegte Früchte

€ 7,00

Thunfischcarpaccio

Limetten-Olivenölmariade

Pistou, geröstete Pinienkerne

€ 10,00

Französische Entenbrust

rosa gebraten, Austernpilze

Semmeltaler, Wirsing, Spätburgunderjus

€ 18,00

geeistes Pralinenmousse

schwarze Nüsse, BananenWanTan

€ 7,00

Menü komplett € 30,00

Menü komplett € 31,00

Die Menüs können nur in vorgegebener Reihenfolge bestellt werden.

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen

Gemüwestreifen, Schnittlauch

€ 4,20

Aufgeschlagenes Kresseschaumsüppchen

gebraten Steinpilze

€ 4,80

Vorspeisen:

Rindercarpaccio

Ruccola, Tomatenwürfeln, Parmesan, Olivenöl, Balsamico

€ 10,00

Foie gras

Sel de Guerande, Feigenconfit

€ 12,00

Pfälzer Feldsalat in Balsamico-Dressing

mit geröstetem Speck und Weißbrotwürfeln

€ 7,00

Kalbsbriesscheiben

in Butter gebraten, Zwiebelschmelz, frische Champignons

€ 13,00

Nordsee-Krabben in Aijoli

€ 9,00

Garnelen im Brickteig knusprig gebacken

dreierlei Saucendipps

€ 8,50

Weinbergsschnecken und frische Champignons

mit Knoblauchrahm im Blätterteigkissen

€ 9,50

Hauptgerichte

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd

frische Champignons, Wildpreiselbeeren, kräftige Rotweinsauce, hausgemachte Semmelknödel, Salat vom Buffet € 18,50

Lammhüfte vom Grill

rosa gebraten, Zwiebel-Knoblauchschnitzel, Schafkäsewürfel und Kartoffelrösti im Rucculabeet € 14,80

Argentinisches Rumpsteak

rassige Pfeffersauce, Broccoli und Kartoffelrösti € 19,50

Medaillons vom Schweinefilet

Steinpilzmorchelrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Salat vom Buffet € 16,80

Seniorenteller € 13,80

Gemischtes Wildragout

Preiselbeeren, Spätzle, Salat vom Buffet € 15,00

Sautierte Kalbsnieren

Dijoner Kräuterrahmtunke, Spaghettini, perlendes Gemüse € 16,00

Steinbeisfilet „Badisch“

gedünstet, Rieslingrahm, hausgemachte Nudeln, perlendes Gemüse € 18,00

Riesengarnelen

komplett ausgelöst, Zwiebelknoblauchschnitzel auf lauwarmem von Spaghettini-Ruccula-Salat € 19,00

Kabeljaurückenfilet

Hummerschaum, Kaiserschoten, Risotto € 19,00

Dorade Royal-Filets

Chorizochutney, Belugalinsen, Salbei-Fazzoletti € 19,00

Fleischlos:

FrISChe Austernpilze

Kräuterrahmtunke, Semmelknödel, Salat vom Buffet € 12,00

Kindergerichte:

Medaillons vom Schweinefilet

Rahmsauce und Spätzle € 7,00

Kleines Filet vom Wildlachs

feine Sauce, Nudeln und Gemüseperlen € 8,00

Räuberteller mit Lolli

Lass dir einen Teller und Besteck von unserem Service bringen und räubere auf dem Teller deiner Eltern € 0,--

Bei Bestellung einer Vorspeise als Hauptgang erlauben wir uns € 2,-- Aufpreis zu berechnen !

Desserts:

Gemischtes Eis	€ 3,00
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 3,50
Nussknacker	
Walnußeis mit Grand Marnier, Sahne, Karamelcreme und Hohlhippe	€ 6,40
Schwarzwaldbecher	
in Kirschwasser eingelegte Heidelbeeren auf Vanilleeis, Sahne und Hohlhippe	€ 6,40
Vitaminbecher	
hausgemachtes Joghurteis mit frischen Früchten der Saison, Maraschinolikör und Sahne	€ 6,40
Othello	
Schokoladencremeeis mit doppeltem Eierlikör, Sahne und Hohlhippe	€ 5,80
Weißes Kaffee-Eis	
auf Orangengebäck und heißem Bananen-Schoko-Strudel	€ 6,80
Panna Cotta von Erdbeeren	
mit Schokoladen-Vanille-Craqueline und Gianduja-Eis	€ 6,80
Orangen-Nougat-Charlotte	
mit Cocos-Eis und Granatapfelgranité	€ 6,80
Creme Brûlée	€ 4,80

Zur Vollendung unserer Dessertkreationen empfehlen wir:

1998 Riesling Eiswein

Kallstadter Saumagen

ein einmaliges Geschmackserlebnis, weich, beerig, rassig,
so könnte es im Paradies schmecken, Goldene Kammerpreismünze

Weingut Brenneis-Koch, Bad-Dürkheim-Leistadt 5cl. € 6,90

Variationen von hauseigenen Confitserie Pralinen

„Duett“

Pralinenvariation und 1 Espresso € 4,20

„Trilogie“

Pralinenvariation mit 1 Espresso und 2cl Cognac Menuet 1er Cru € 7,80

„Symphonie“

Pralinenvariation mit 1 Zigarre Vargas Reserva
und 2cl Speyside Single Highland Malt Whisky, 10 years old € 9,80
(Spezialempfehlung für die Bar)

Digestife

Muskateller Tresterbrand

Weingut Brenneis-Koch, Bad Dürkheim-Leistadt

2cl. € 3,50
4cl. € 6,00

Gewürztraminer Tresterbrand

Silberne Kammerpreismünze
Südpfalz Destillerie Willi Peter, Oberotterbach

2cl. € 3,50
4cl. € 6,00

Grappa Torcolato

Destillerie Jacopo Poli, Italien

2cl. € 4,80
4cl. € 9,00

Grappa Torbarossa

Destillerie Roberto Castagner Acquaviti

2cl. € 6,50
4cl. € 13,00

Pfälzer Weinbrand V.V.S.O.P.

2cl. € 2,60

Cognac Remy Martin V.S.O.P.

2cl. € 4,50

Cognac Hine

Rare V.S.O.P. Fine Champagne
Appellation Fine Champagne Contrôlée

2cl. € 4,80
4cl. € 8,50

Meukow V.S. Cognac

Appellation Cognac Contrôlée

2cl. € 4,00
4cl. € 7,50

Armagnac "Laubade"

Réserve, Appellation Bas Armagnac Contrôlée

2cl. € 4,50
4cl. € 8,00

Delamain X.O. Cognac Grand Champagne

Premier Cru du Cognac, wunderbar weich

2cl. € 6,00
4cl. € 11,00

Calvados Château du Breuil 15 Jahre

Appellation Calvados Contrôlée

2cl. € 5,00
4cl. € 9,50

Calvados Boulard Grand Solage

Appellation Calvados Pays d'Auge Contrôlée

2cl. € 3,50
4cl. € 6,50

Albicocche d` Capovilla

hervorragender Aprikosenbrand aus Italien

2cl. € 7,00
4cl. € 13,00

Kastaniengeist

Südpfalz Destillerie Willi Peter, Oberotterbach

2cl. € 4,80
4cl. € 8,50

Quitte Zieser

2cl. € 7,50

Vogelbeer Zieser

hochkonzentrierte Frucht, Edel feinbrand aus Österreich

2cl. € 9,50

Morand Williamine

- Das Original aus der Schweiz -

2cl. € 6,00
4cl. € 11,50

Vieille Prune –Cuvée Sélectionée-

aus der Magnumflasche
Destillerie Bertrand, Pfaffenhoffen, Alsace, France

2cl. € 4,50
4cl. € 8,00

Prunelle Sauvage

Destillerie artisanale
J. Bertrand, Pfaffenhoffen, France

2cl. € 4,00
4cl. € 7,00

Liqueur de Gingembre

Ingwer-„Likör“ (45% Vol.), aus dem Elsaß

2cl. € 3,50
4cl. € 6,00

Baileys Original Irish Cream Liquer

2cl. € 3,50
4cl. € 6,00

Ramazotti

4cl. € 3,40

Linie

2cl. € 3,50

Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung.