

Genussvolle Einblicke

Informationen für Ihr Fest in unserem Restaurant



Liebe Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie unser Restaurant für Ihr Fest ausgewählt haben. Die Vorfreude auf ein besonderes Ereignis gehört zu den schönsten Momenten – und wir begleiten Sie gerne dabei, Ihre Feier ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen zu gestalten.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl saisonal abgestimmter Menüvorschläge. Dabei legen wir größten Wert auf hochwertige Produkte und die Frische der jeweiligen Jahreszeit. Selbstverständlich beraten wir Sie persönlich bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs.

Sollten Sie besondere Wünsche haben oder Unverträglichkeiten berücksichtigen müssen, sprechen Sie uns jederzeit gerne an.

Ein à la carte Besuch ist Wochenend- und Feiertagen bis zu einer Gruppengröße von 10 Personen möglich.

Für größere Gesellschaften bitten wir aus organisatorischen Gründen um die Auswahl eines einheitlichen Menüs.

Für die finale Abstimmung Ihres Menüs sowie aller organisatorischen Details genügt es, wenn Sie sich etwa vier Wochen vor Ihrer Veranstaltung unter 06340-276 mit uns in Verbindung setzen, um einen Besprechungstermin zu vereinbaren.

Wir freuen uns sehr, Ihre Gastgeber sein zu dürfen.

Ihre Familie Roth und Team

Unsere Räumlichkeiten

Für Feste in kleinem und größerem Rahmen



WINTERGARTEN

Lichtdurchflutet und offen gestaltet – unser Wintergarten bietet den idealen Rahmen für Ihre Feier. Im separaten „Rondell“, dem unteren Bereich, finden bis zu 16 Personen Platz.

Begrüßen Sie im angrenzenden, privaten Innenhof Ihre Gäste mit einem erfrischenden Aperitif wie beispielsweise einem Rieslingsekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup, bevor Sie an der festlich gedeckten Tafel Platz nehmen.



NEUES KAMINZIMMER

Beleuchtete Aststrukturen auf Nussbaumholz, harmonisch abgestimmte Leuchten und ein moderner Kamin – das sind die Herzstücke unseres neuen Kaminzimmers. Ein wunderschönes Ambiente für Ihre Feier in unserem Restaurant.

Das Kaminzimmer bietet Platz für bis zu 50 Personen und kann ab 35 Personen exklusiv zur Alleinnutzung reserviert werden.



Unsere Räume können für Feste am Mittag ab 11.30 bis max. 16.00 Uhr gebucht werden sowie am Abend ab 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr.

Menüvorschläge Frühling | Sommer

SAISONLieblinge: Spargel, Erdbeere, Rhabarber, Kirsche, Pfifferlinge, mediterranes Gemüse, Karotte, Bärlauch



Menü 1

Fruchtige Karotten-Kokos-Suppe

Blattsalat an Balsamico-Vinaigrette

Zarte Medaillons vom Pfälzer Landschwein an
Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle

Panna Cotta mit Beerenmark

52,- €

Menü 2

Blattsalat mit hausgemachtem Caesar-Dressing,
Parmesanhobel und Kräuter-Croutons

Cremesuppe vom Pfälzer Stangenspargel

Rahmbraten vom Kalb mit hausgemachten
Kartoffelkroketten

Ragout von Erdbeeren und Rhabarber mit
Bourbon-Vanilleeis

56,- €

Menü 3

„Vitello Tonnato“

Tranchen vom Kalbfleisch an leichter
Thunfischcreme

Rucolasalat auf mariniertem Grillgemüse mit
Parmesanhobel

Rosa gebratenes Rinderfilet mit frischen
Pfifferlingen in Rahmsauce, hausgemachte
Schupfnudeln

Variation von Sorbets mit
Früchten der Saison

75,- €

Menü 4

Carpaccio von der Cantaloupe-Melone
mit Parmaschinken

Gebratene Scampi auf lauwarmem Kartoffelsalat
mit Bärlauch-Pesto

Kross gebratene Brust vom Perlhuhn auf
Gemüsetagliatelle

Frozen Yoghurt mit marinierten
Waldbeeren

68,- €

Menüvorschläge Herbst | Winter

SAISONLieblinge: Kürbis, Feldsalat, Äpfel und Birnen, Trauben, Steinpilz, Wurzelgemüse, Rote Beete, Rosenkohl, Wirsing



Menü 5

Feldsalat an Balsamico-Vinaigrette
mit gebratenem Speck und Croutons

Kross gebratene Keule von der Bauernente mit
Apfelrotkohl, glasierten Maronen und
hausgemachten Kartoffelknödeln

Kokos-Eis mit Ananas-Chutney und
Kokos-Karamellsauce

52,- €

Menü 6

Marinierter Ofenkürbis mit Blattsalaten,
Ziegenfrischkäse und Kernöl

Klare Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Medaillons vom Hirschkalb mit
glasierten Weintrauben und hausgemachten
Kroketten

Warmes Schokoladenküchlein mit
exotischem Fruchtsorbet

69,- €

Menü 7

Freiland-Feldsalat mit
gebratenen Scampi

Süßkartoffelsuppe mit Kokos und Ingwer

Gebratene Zanderschnitte auf Lauchgemüse

Sorbet mit hausgebranntem Schnaps

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Trüffeljus auf
Wurzelgemüse, dazu Kartoffelgratin

Carpaccio von der Mango mit
Mousse von belgischer Schokolade

89,- €

Menü 8

Grünkernmehlsuppe
mit Butterklößchen

Herbstlicher Waldorfsalat mit
karamellisierten Nüssen und Feldsalat

Rehmedaillons an Steinpilzrahmsauce und
hausgemachten Spätzle

Gefüllter Windbeutel mit
warmen Zimtkirschen

66,- €

Weitere Ideen unseres Küchenteams

Verfügbarkeit abhängig von der Saison, gerne beraten wir Sie bei der
Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs persönlich

Suppen

Asiatische Zitronengras-Suppe

Champignoncremesuppe

Süßkartoffelsuppe mit Kokos und Ingwer

Lauchcremesuppe mit Croutons

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange

Rehessenz mit Gemüseperlen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Erfrischendes Zwischendurch

Sorbet von der Orange aufgefüllt
mit Campari

Sorbet von der Mirabelle mit hausgebranntem
Schnaps

Apfelsorbet mit Calvados

Sorbet von der Kirsche
mit hausgebranntem Kirschnaps

Zwischengerichte

Hausgemachtes Königinpastetchen gefüllt mit
Kalbsragout

Geschmorte Ochsentrüffeln auf
Kartoffel-Karotten-Stampf

Medaillon vom Seeteufel auf Selleriepüree

Gebratene Zanderschnitte auf
Püree von roter Beete

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Dreierlei

Schlemmereien

(zur Wahl geräucherte Entenbrust, Lachs,
marinierte Garnelen, Ziegenkäse)

Wildkräutersalat mit gebratenen Medaillons vom
Ziegenfrischkäse im Speckmantel

Asiatischer Glasnudelsalat mit geräucherter
Entenbrust

Salat vom Pfälzer Stangenspargel

Bunter Blattsalat mit luftgetrocknetem Coppa vom
Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Carpaccio vom Rinderfilet
mit mariniertem Rucola und Parmesanhobel

Mini-Büffelmozzarella mit Kirschtomaten
und hausgemachtem Pesto

Mediterraner Bulgursalat
mit Scampi-Spieß

Carpaccio von der Roten Bete
mit Freiland-Feldsalat und
Parmesanhobel

Weitere Ideen unseres Küchenteams

Hauptgerichte

Duo vom Lammrücken mit Kräuterbutter,
dazu Kartoffelgratin

Rosa gebratene Lammhüfte mit Tomaten-Thymian-
Jus, dazu hausgemachte Krokette

Medium gebratenes Rinderfiletsteak
an feiner Pommery-Senfsauce mit Krokette

Rosa gebratener Kalbsrücken unter der
Haselnusskruste, Steinpilzrahmsauce und
hausgemachte Schupfnudeln

Geschmorter Rindersaftbraten mit Gemüsestreifen
und hausgemachten Spätzle

Rosa gebratenes Rumpsteak
mit Trüffelpommes dazu Pommes frites

Duo von Seeteufel und Zander
auf mediterranen Gemüsespaghetti

Rosa gebratene Entenbrust
auf Asia-Gemüse mit Basmati-Reis

Medaillons vom Reh mit eingelegten Rotweinkirschen
an kräftiger Braten-Jus mit Pommes Williams

Geschmorte Hirschkalbskeule
mit gebratenen Steinchampignons, dazu
Kartoffelknödel und Preiselbeeren

Thai-Curry mit knackigem Gemüse,
Erdnuss und gebratenem Scampi-Spieß,
dazu Duftreis

Desserts

Zabaione mit Sorbet
(wahlweise mit oder ohne Alkohol)

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille
mit exotischem Fruchtsorbet

Gebratene Apfelspalten mit Walnusseis und
Karamellsauce

Dessertvariation „Bienwaldmühle“
mit hausgemachtem Eisparfait, Mousse au
Chocolat und Sorbet

Lauwarmer Pancake mit Salted-Caramel-Eis

Hausgemachte Windbeutel
Gefüllt mit Vanilleeis, dazu Erdbeeren und
Schokoladensauce

Zusätzliches Angebot

Selbstverständlich können Sie Ihr Wunschmenü
individuell zusammenstellen und ergänzen.

Wir kalkulieren wie folgt:

Zusätzliche Beilage: +5,- €/Person

Gemüseplatten als Beilage: +5,- €/Person

Zusätzliches Hauptgericht (Service auf Platten,

Gäste bedienen sich nach Wahl):

ab +12,- €/Person je nach Produktwahl

Für Kinder

Für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre berechnen
wir die Hälfte des Menüpreises. Alternativ können
Kindergerichte á la carte bestellt werden.

Was uns noch wichtig ist:

Zeiten

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen während unserer Öffnungszeiten von 11:30 bis ca. 15:00 Uhr sowie von 17:00 bis 23:00 Uhr zur Verfügung.

Wenn Sie und Ihre Gäste darüber hinaus noch etwas Zeit bei uns verbringen möchten – zum Beispiel bei einem gemütlichen Kaffee –, sprechen Sie uns gerne an. Wir finden in vielen Fällen eine individuelle Lösung. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass wir unsere Räume spätestens ab 17:00 Uhr für den Abendservice vorbereiten.

Festlichkeiten im Sommer

In den Sommermonaten bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir Gesellschaften nicht auf unserer Gartenterrasse ausrichten können. Aufgrund fehlender fester Überdachung sowie fest installierter Sonnenschirme ist es uns leider nicht möglich, dort eine einheitliche Tafel für größere Gruppen zu stellen. Sehr gerne bieten wir Ihnen jedoch an, den Aperitif im Außenbereich zu genießen. Zusätzlich reservieren wir für Ihre Gesellschaft einen kleinen Bereich auf der Terrasse, sodass Sie und Ihre Gäste sich zwischendurch auch im Freien aufhalten und die sommerliche Atmosphäre genießen können.

Kaffee & Kuchen

An Wochenenden und Feiertagen bieten wir Ihnen an, nach dem Menü mit Ihren Gästen bei uns Kaffee zu trinken und Ihren Kuchen selbst mitzubringen. Als Servicepauschale für das erneute Eindecken der Tafel, das Aufschneiden der Kuchen sowie eine beliebige Anzahl Kannen Kaffee/ heiße Schokolade für Kinder berechnen wir: 12,00 €/Person

Für Ihren Gästeempfang

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen hausgemachten Fingerfood zum Aperitif zu.
Preise je nach Wahl:

Gemischte Laugenbällchen
Käse | Sesam | Mohn | Salz
6,- €/Person

Flammkuchen-Crostini warm
mit Schinken & Käse
8,- €/Person

Dreierlei Fingerfood
Laugenbällchen | Flammkuchen-Crostini
Gefüllte Blätterteigstangen
12,- €/Person