

PFALZ-GOURMET-WOCHENENDE

Anreisetag:

6-Gang Dégustations-Menü mit Weinreise in unserem Gourmet-Restaurant
(Weinreise besteht aus 1 Glas Wein 0,15 l pro Gang)
1 Übernachtung mit Frühstück

Hier ein Gourmetmenü-Beispiel.
Wir servieren Ihnen immer unser aktuelles Gourmetmenü Dégustation

Amuse Bouche

Jacobsmuschel im Thymian-Butter gebraten auf eine Kürbisragout

Geflügelessenz mit Gemüse-Brunoise und pochiertem Wachtelbrüstchen

Medaillons von Zander auf Himbeerlinsen in einer Weißweinsauce mit Kartoffel-Ravioli

Sorbet l'herbe de Provence

Medaillon vom Kalbs-Karré - Niedertemperatur gegart – mit gebratenem
Wintergemüse und Soufflé-Kartoffeln

Käse Fondue „Vacherin au mont d'or“ mit Trüffelkartoffeln und pochierten Feigen

„Gateaux Chaud“ mit Valrohna Schokolade Armagnactrauben und Lebkucheneis

Petit Fours

Folgetag:

3-Gang-Mittagsmenü in der Karlbacher Weinstube.

Preis: 2 Personen 390 € ,

1 Person 215 €