

MENÜS & GETRÄNKE

WILLKOMMEN IM HOTEL DARSTEIN - IM NATURPARK "BLAUE ADRIA"



Wir, die Familie Darstein, mit über 50-jähriger Erfahrung, haben Ihnen einige Menüvorschläge speziell aus unserem Haus kreiert.

Um Details wie Menüauswahl, Getränke, Dekoration, Serviceablauf, Tischordnung, musikalische Unterhaltung, Feuerwerk und sonstige Highlights individuell abzustimmen, vereinbaren wir gerne einen Termin mit Ihnen.

Wir möchten **"Ihr Fest"** ganz nach Ihren Vorstellungen gestalten und es somit zu einem unvergesslichen Ereignis werden lassen.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

Ihre Familie Darstein und Team



Hotel Darstein • Zum Strandhotel 10 • 67122 Altrip • T 06236 444 - 0 • F 444 - 130 • info@hotel-darstein.de

www.hotel-darstein.de

EMPFANG

Für einen gelungenen Auftakt Ihrer Veranstaltung und einen herzlichen Empfang Ihrer Gäste, empfehlen wir Ihnen einen Aperitif direkt am Seeufer, auf der herrlichen Sonnenterrasse oder in Ihrem eigenen Veranstaltungsraum.

Genießen Sie ein Glas Sekt, Prosecco, oder eine fruchtige Bowle. Lassen Sie sich bereits zu Beginn von uns kulinarisch verwöhnen und naschen Sie ein wenig von unserem Fingerfood.

FÜR SIE ZUR WAHL:

Hausmarkensekt mit Dornfelder Traube oder ein Spritzer Holunder
Hausmarke Rieslingsekt
Französischer Sekt mit Orangensaft / Aperol / Aperitivo Rosato
Bowle von glasierten Weinbergpfirsichen
Alkoholfreier Beerencocktail mit französischem Sekt
Erdbeer-Minz-Bowle
Crémant de Loire
Crémant de Loire, Rosé
Champagner Pelletier

CANAPÉS

mit verschiedenen Camembert oder Hartkäsesorten
mit wacholdergeräucherten Forellenfilets mit Preiselbeersahne
mit graved Lachs mit Ei, Shrimps oder Garnelen
mit gebeizten Rosen von der rosa Forelle
mit fruchtigen Eismeergarnelen
mit rosa gebratener Entenbrust an Orangenkonfit
mit Terrine vom Pfälzer Reh
mit rosa gebratenem Rücken vom Argentinischen Weiderind
mit rosa gebratenem Salzlammrücken

pro Stück 3,10 €

FINGER FOOD

Pfälzer Zwiebelkuchen
Tomaten-Mozzarella-Oliven Spieße
Lachsroulade im Crêpe-Mantel
Melonenspieße mit Parmaschinken
Törtchen von Lachs und Couscous
Bruschetta von sonnengereiften Tomaten
Lachsmousse souffliert im Blätterteig
Frischkäse-Schinken-Creme im Blätterteig
Crème Brûlée von der Entenleber
Garnele im Tempurateig an Gurken-Salsa
Crepinette vom Bio-Lachsfilet
Pikant marinierte Gamba-Spieße
Pfälzer Feigen im krossen Speckmantel

pro Stück 3,10 €

VIELFÄLTIG UND KÖSTLICH - PFÄLZER GENUSS UND INTERNATIONALE KÜCHE



Ob ein Menü, welches am Tisch serviert wird oder ein Büffet, an dem sich Ihre Gäste die kalten und warmen Speisen aussuchen. Wir passen uns ganz Ihren Wünschen und Vorstellungen an. Durch unser Team werden Sie während Ihrer Veranstaltung professionell und jederzeit herzlich betreut.

BEI UNS FREUT SICH JEDER EINZELNE MITARBEITER AUF SIE!

MENÜ 1

AUS TRADITION

Petersilienwurzelsuppe

Törtchen von Geflügelragout
mit Sauce Hollandaise überbacken

Dialog von gebratenem Kalb und Schwein
an buntem Pilzragout

Gewürzrahm mit Gemüse der Jahreszeit

Kroketten und Butterspätzle

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

pro Person á 43.40 €

MENÜ 2

AUS DER PFALZ

Deidesheimer Weinsuppe
mit glasierten Trauben

Kleine Zanderschnitte souffliert mit Lachsmousse
auf Gemüsestroh

Schweinelendchen im Ganzen gebraten
mit Pfälzer Zwiebelfüllsel

Dornfelder Soße

Schupfnudeln und cremigem Wirsinggemüse

Törtchen von der Williamsbirne
an Walnusseis

pro Person á 43.40 €

MENÜ 3

AUS FLUSS UND MEER

Bio-Lachsfilet im Crêpemantel pochiert
an Kressesalat nappiert mit Honigsenf
Stangenweißbrot

Cappuccino von Altriper Flusskrebse
an Chesterbrot und Nussbutterstaub

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
an Meeresfrüchte-Risotto

Sorbet von der Limette

Pochiertes Rotbarschfilet
Schalottenschaum auf mariniertem
Pistazien-Couscous,
dazu gehobelter Orangenfenchel

Käsevariation mit verschiedenen Chutneys
Trauben und Walnüssen, dazu Brotkörbchen

pro Person á 59.90 €



MENÜ 4

MAL VEGETARISCH

Gebackener Gemüsespieß im Tempurateig
auf lauwarmen Safran-Risotto

Cappuccino von Strauchtomaten

Glasierte Kartoffelgnocchis im
Kräuterpilzeintopf, Gemüse aus dem Wok
dazu knackige Blattsalate

Parfait von gerösteten Mandeln
an erlesenem Beerenkompott

pro Person á 40,20 €

MENÜ 5

AUS JÄGERS HAND

Terrine vom Pfälzer Reh
im Kürbiskleid an Preiselbeer-Panna-Cotta

Doppelte Wildkraftbrühe
mit Wacholderflädle

Zarte Hirschkeule mit Rosmarin gespickt
Waldpilze in Kräuterrahm,
Wirsing und Butterkartoffeln

Waldbeerenmousse an Johannisbeerengelee
Apfelkompott und Tannensorbet

pro Person á 45,90 €

MENÜ 6

ITALIENISCH

Vorspeisenvariation

Antipasti Gemüse, Parfait von Strauchtomaten und
Mozzarella, hauchdünne Scheiben vom Argentischen
Weiderind an Pinienkernen und Kräuterpesto,
dazu Stangenweißbrot

Ravioli mit Walnusspesto und Späne von Parmesan

Pochiertes Lachssoufflé
auf Paprika-Graupen-Risotto

Sorbetto

Medaillons vom Mangalitzaschwein an Rosmarinjus
auf Zucchini-Auberginen-Gemüse,
dazu Brokkoliröschen und gratinierte Kartoffeln

Gâteau von Heidelbeertiramisu

pro Person á 64,20 €



MENÜ 7

BLÜTENTRAUM

Aperitif Rosenbowle

Gebratenes Kabeljaufilet auf Salpicon von Roter Bete
an mariniertem Blütensalat

Karotten-Ingwersüppchen

Lachsfilet garniert mit Apfel und Avocado
auf Estragon Beurre blanc an gehobletem Kürbiskraut

Tournedo vom Rind an Holunder-Rotweinsauce
an gebackenem Grießstrudel
und glasierten Zuckerschoten

Lavendel-Schokoladenmousse
an mariniertem Orangencarpaccio,
mit Mandelkrokant und Pistazieneis

pro Person á 74,10 €

MENÜ 9

FÜR FEINSCHMECKER

Komposition von der Taube
Ei / Brust / Praline / Kartoffel

Espuma vom Altriper Flusskrebs
Pumpnickel / Butterstaub / Sakurakresse

Geangeltes Seeteufelfilet
Blutwurst / Apfel / Avocado / Schwarzer Knoblauch

Gebackenes Kalbsfilet im Ciabattamantel
Strauchtomaten / Rosmarin / Schwarzwurzeln / Morcheln

Sorbet von grünem Tee

Variation von Valrhona
Soufflé / Mousse / Parfait / Gâteau

pro Person á 85,40 €

MENÜ 8

RUND UMS MITTELMEER

Variation vom Blue Fin Thuna
Rosa Pfeffer, Zitronengras und Apfel

Gazpacho Andaluz

Gurkensalsa an gebackener Garnele im Kartoffelkleid

Gebratenes Kalbsentrecôte
unter der Olivenschmelze an Gewürzrahm
pikantes Paprikaratatouille, dazu Kartoffelmousselin

Pistazien-Mille Feuille, Schokoladenmousse
an Ananasragout

pro Person á 49,50 €



FAMILIENBÜFFET

Sie haben Geburtstag, ein Jubiläum oder möchten einfach nur mit Ihren Freunden zusammen sein?

Besuchen Sie uns doch einfach mal zum Sonntagsbrunch: Plaudern Sie in gemütlicher Atmosphäre und lassen Sie sich dabei von unseren kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Unser buntes Familienbüffet am Sonntag wartet schon auf Sie, Ihre Familie und Ihre Freunde.

von 12.00 – 15.00 Uhr

KALT-WARMES BÜFFET

Große Auswahl an kalten und warmen Vorspeisen

Traditionelle Klassiker gepaart mit frischen Inspirationen der Jahreszeit

SALATVARIATIONEN

Bunte Blattsalate vom Markt mit verschiedenen Dressings

Auswahl an knackigen Rohkostsalaten der Saison

SCHAUMSUPPE

nach Art des Hauses

HAUPTGERICHTE

Vier verschiedene Fleischspezialitäten

Zwei Gerichte aus Fluss und Meer

Ein vegetarischer Hauptgang

dazu passende Beilagen

DESSERT

Variation von Mousse-Gläschen,

gebackenen Köstlichkeiten

und vielen weiteren süßen Leckereien

*pro Person á 27,50 €**

INKL. GETRÄNKESERVICE

Verschiedene Pfälzer Weine vom Winzer der Region,

Mayer´s Bierspezialitäten,

Tafelwasser, Softgetränke, Säfte, Schorlen,

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Weitere Getränke nach Absprache.

*pro Person á 39,90 €**

* Ab 50 Personen verbringen Sie den Sonntagsbrunch mit Ihrer Familie und Ihren Freunden in einer eigenen Räumlichkeit.

Gerne können Sie auch in kleinerem Kreis (30 – 49 Personen) den Brunch in einem separaten Raum genießen. Büffetpreis: 30,50 € / inkl. Getränkeservice: 43,50 €

BÜFFET ALTRIP

Sie möchten, dass auf Ihrer Feier jeder einzelne Gast auf seinen Geschmack kommt und keine kulinarischen Wünsche offen bleiben?

Unser reichhaltiges und vielfältiges „Büffet Altrip“ ist dann genau das Richtige für Sie.
Gerne passen wir natürlich das Büffet Ihren individuellen Wünschen an.

KALT-WARMES BÜFFET

Fischplatte „Neptuns Reich“

Schiffchen von der Honigmelone mit Parmaschinken

Tomaten- und Mozzarella-Scheiben an Pinienpesto im Balsamicoduft

Rosa gebratener Rinderrücken an Remouladensauce

Fruchtiger Geflügelsalat in Curryduft

Törtchen von Wildlachs und mediterranem Couscous

Shrimps in fruchtiger Cocktailsauce

Gefüllte Eier auf Pumpernickel

Terrine von der Poulardenbrust gespickt mit Paprika

Sommersalat im Balsamicoduft

Törtchen von Kräuterquark und Forellenkaviar

Großer Brotkorb

Karotten-Orangensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratene Medaillons vom Mangalitzaschwein
mit Pfifferlingen

Rosa gebratener Rücken vom Weiderind
unter der Dijonsenf-Kruste

Tranchen von der Poulardenbrust unter der Aromatenschmelze gratiniert

Gebratener Nordlandlachs an gehobeltem Orangenfenchel

dazu reichen wir Kohlrabi Gemüse, Butternudeln mit Gemüsestreifen, Speckbohnenbündchen,
Butterspätzle, Kartoffelgratin, Kroketten

DESSERT

Erdbeertörtchen auf Vanillebiskuit

Schokoladenmousse mit Himbeermark

Gebackener Apfelstrudel an Vanillesauce

Salat von frischen Früchten

pro Person á 59,60 €

SIE HABEN EINE GLUTEN- ODER LAKTOSE-UNVERTRÄGLICHKEIT?



KEIN PROBLEM!

Sollten Sie oder ein Gast von Ihnen eine Laktose- oder Gluten-Unverträglichkeit aufweisen, so bieten wir Ihnen spezielle Laktose- und glutenfreie Speisen an. **Bitte sprechen Sie uns an.**

Sobald Sie Ihre finale Tischordnung festgelegt haben, teilen Sie uns bitte mit, wo der betroffene Gast sitzt. So berücksichtigen wir ihn automatisch bei der Verköstigung des Menüs.



DIENSTLEISTUNGSARRANGEMENT

Alle zuvor aufgeführten Menüs oder individuell zusammengestellten kulinarischen Abfolgen werden durch unser Dienstleistungsarrangement abgerundet.

Durch diese transparente Veranstaltungszusammenstellung entstehen für Sie keine versteckten Kosten und Sie können schon vor Ihrem Fest sicher und genau planen.

WIR BEGRÜSSEN SIE MIT EINEM APERITIF AM SEEUFER

Hausmarkensekt mit Dornfelder Traube oder einem Spritzer Holunder

Hausmarke Rieslingsekt

Französischer Sekt mit Orangensaft / Aperol / Aperitivo Rosato / alkoholfreier Beerencocktail

Bowle von glasierten Weinbergpfirsichen

Erdbeer-Minz-Bowle

WIR BEGLEITEN SIE WÄHREND DER KAFFEEZEIT

Torten und Kuchen dürfen von Ihnen mitgebracht und in Konditorei-Kartons angeliefert werden.

Alle Leckereien werden von uns gekühlt, aufgeschnitten und dekorativ arrangiert.

WIR VERSORGEN SIE MIT GETRÄNKEN BIS OPEN END

Pfälzer Weißwein, Weißherbst, Rotwein, Sektspezialitäten, Tafelwasser, Säfte, Fruchtschorlen,

Mayer's Bierspezialitäten, Kaffee- und Teespezialitäten

UNSER SERVICE FÜR SIE RUND UM IHRE VERANSTALTUNG

Wir nehmen uns Zeit für informative und umfangreiche Beratungsgespräche mit Menü- und Büffetvorschlägen. Darüber hinaus unterstützen wir Sie bei der gesamten Veranstaltungsplanung. Ihre Zufriedenheit und Ihre Wünsche liegen uns am Herzen, daher sind für Sie jegliche Beratungen und Planungstätigkeiten ab dem Erstkontakt kostenfrei.

Unsere Servicemitarbeiter werden Sie und Ihre Gäste während der gesamten Veranstaltung begleiten.

Nutzung unseres Eventgeländes

Festsaal – individuell teilbar und vollklimatisiert

Persönliche Beratung und Betreuung bei der gesamten Eventplanung

Service bis Open-End

Individuelle Menü-/Büffetgestaltung

Tischwäsche, Kerzen und Stoff-Servietten

200 kostenfreie Parkplätze

DIENSTLEISTUNGSPREIS

ab 14.00 Uhr	66,60 €	ab 16.00 Uhr	58,70 €	ab 18.00 Uhr	51,20 €
ab 15.00 Uhr	62,10 €	ab 17.00 Uhr	55,10 €	ab 19.00 Uhr	47,60 €
Bis 5 Jahre	kostenfrei	6 – 11 Jahre	50 %	12 – 16 Jahre	75 %

UNSERE ARRANGEMENTS

Mit unseren Veranstaltungs-Arrangements haben wir ein optimales Rahmenprogramm samt kulinarischer Begleitung für Ihre besondere Feier kreiert.

ARRANGEMENT FÜR TAUFEN, KONFIRMATIONEN ODER KOMMUNIONEN

Taufe, Konfirmation oder Kommunion – Sie suchen das passende Komplettangebot um das ganz besondere Ereignis im Leben eines jungen Menschen im engen Familienkreis zu feiern?

Ob klein und gemütlich oder groß und festlich geschmückt – wir finden den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung. Um Ihnen die Planung zu erleichtern, haben wir ein Arrangement zusammengestellt, das keine Wünsche offen lässt.

ARRANGEMENT FÜR BETRIEBSFEIERN, SOMMERFESTE, FIRMENJUBILÄEN UND WEIHNACHTSFEIERN

Irgendwann ist es mal an der Zeit dem Alltagsstress zu entfliehen und Ihren Mitarbeitern und Geschäftspartnern für all ihren Einsatz und Fleiß „Danke!“ zu sagen.

Gönnen sie sich gemeinsam einen gemütlichen Abend, der Zeit und Raum für interessante Gespräche, fröhliches Lachen und ausgelassenes Feiern bietet. Von 20 bis 500 Gästen – mit unserem Abend-Arrangement ermöglichen wir Ihnen die Feier im kleinen Kreis sowie das große Firmenevent.

ARRANGEMENT FÜR HOCHZEITEN – BRONZE, SILBER, GOLD

Hochzeit – ein ganz besonderer Tag. Machen Sie diesen Tag zum schönsten Ihres Lebens – wir helfen Ihnen dabei!

Wählen Sie aus einem unserer drei Hochzeitsarrangements das für Sie passende Rahmenprogramm für Ihr einzigartiges Ereignis. Als Hochzeitshotel mit langjähriger Erfahrung haben wir für Sie drei Komplettangebote kreiert, die einen perfekten Ablauf Ihrer Hochzeitsfeier garantieren.

Ob „Bronze-, Silber- oder Gold-Arrangement“ – beginnen Sie Ihr Vier-Gang-Menü mit einer servierten Vorspeise zum gemeinsamen Start in den Abend. Um die Festlichkeit aufrecht zu erhalten und die fröhliche Stimmung mit den Tischpartnern nicht zu unterbrechen, servieren wir Ihnen im Anschluss das Zwischengericht: ob ein Cappuccino, ein kleines Fischgericht oder ein sommerlicher Salat – die kleine Aufmerksamkeit stellt einen genussvollen Übergang zum Hauptgang dar. Mit einem vielfältigen Büffet treffen Sie mit Sicherheit den Geschmack jeder Ihrer Gäste.

In der Dunkelheit des Abends wird schließlich die Hochzeitstorte, gepaart mit zahlreichen anderen Leckereien angerichtet und das Menü findet seinen krönenden Abschluss.

Doch wo getanzt, gefeiert und getrunken wird, da kommt schnell wieder kleiner Hunger auf. Kein Problem! Unser Mitternachtssnack wird Sie und Ihre Gäste für die lange Nacht stärken.

ARRANGEMENT

FÜR TAUFEN, KONFIRMATIONEN UND KOMMUNIONEN

von 12.00 Uhr – 18.00 Uhr

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif am Seeufer

Hausmarkensekt, Hauscocktails, Loopings, Fruchtsäfte, Kindersekt

MENÜ AM MITTAG

Cappuccino von Bärlauch

Medaillons vom schwäbischen Landschwein
an Gewürzrahm

mit buntem Frühlingsragout

aus Tomaten, Champignons und Spargelspitzen,
dazu breite Bandnudeln und Butterkartoffeln
und bunte Blattsalate vom Markt

Nougatparfait an marinierten Erdbeeren

KAFFEETAFEL

Kaffeespezialitäten, Kuchen von Ihnen, Kaffeegedeck

INKL. GETRÄNKESERVICE

Verschiedene Pfälzer Weine vom Winzer aus der Region,
Mayer´s Bierspezialitäten, Tafelwasser, Softgetränke, Säfte, Schorlen, Kaffee und Kaffeespezialitäten

Weitere Getränke nach Absprache.

INKLUSIVPREIS PRO PERSON

Ehregast (bis 16 Jahre)	<i>kostenlos</i>
Erwachsene Gäste	<i>64,90 €</i>
Kleine Gäste bis 5 Jahre	<i>kostenlos</i>
Kinder von 6 – 11 Jahre	<i>32,40 €</i>
Jugendliche 12 – 16 Jahre	<i>48,50 €</i>

A R R A N G E M E N T
FÜR BETRIEBSFEIERN, SOMMERFESTE,
FIRMENJUBILÄEN UND WEIHNACHTSFEIERN

ab 18.00 Uhr – 23.00 Uhr

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif

Hausmarkensekt, Hauscocktails, Loopings, Fruchtsäfte

KALT-WARMES BÜFFET

Große Auswahl an kalten und warmen Vorspeisen

Traditionelle Klassiker gepaart mit frischen Inspirationen der Jahreszeit

HAUPTGERICHTE VOM GRILL ODER BÜFFET

Zwei verschiedene Fleischspezialitäten

Ein Gericht aus Fluss und Meer

Ein vegetarischer Hauptgang

dazu passende Beilagen und bunte Blattsalate vom Markt mit verschiedenen Dressings

SÜSSE AUSWAHL

Variation von Mousse-Gläsern

gebackenen Köstlichkeiten und vielen weiteren süßen Leckereien

INKL. GETRÄNKESERVICE

Verschiedene Pfälzer Weine vom Winzer aus der Region,

Mayer's Bierspezialitäten, Tafelwasser, Softgetränke, Säfte, Schorlen, Kaffee und Kaffeespezialitäten

Weitere Getränke nach Absprache.

Preis pro Person á 69,90 €*

*Angebot gültig ab 20 Personen

HOCHZEITSARRANGEMENT BRONZE *

ab 15.00 Uhr

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif am Seeufer

Hausmarkensekt, Hauscocktails, Loopings, Fruchtsäfte

KAFFEETAFEL

Kaffeespezialitäten, Kuchen von Ihnen, Kaffeegedeck

VORSPEISENARIATION

Buntes Salatbouquet im Balsamicoduft

Tomatenscheiben und Mozzarellakugeln an Pinienpesto

Schiffchen von der Honigmelone mit Parmaschinken

Rose vom gebeizten Wildwasserlachs an Honig-Senf-Sauce

ZWISCHENGERICHT

Cappuccino von der Gartenkresse

HAUPTGERICHTE VOM BÜFFET

Medaillons vom Landschwein an Gewürzrahm und buntem Pilzragout

Tranchen von der Poulardenbrust „Tessiner Art“

Pochiertes Buntbarschfilet im Zitronengrassud

dazu reichen wir

Mandelbällchen, Kartoffelgratin, Kräuterreis, Kaisergemüse, Speckbohnen, Ratatouille Gemüse

SÜSSE VERSUCHUNG

Variation von der Vanille und weißer Schokolade nach Art des Hauses

MITTERNACHTSSNACK

Currywurst mit Brot

INKLUSIVE

Dienstleistungspauschale bis Open End – siehe Seite 11

*Preis pro Person á 110 €**

*Angebot ab 30 Personen, je Stunde später -4,50 €

HOCHZEITSARRANGEMENT SILBER**

ab 15.00 Uhr

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif und Fingerfood am Seeufer

Hausmarkensekt, Hauscocktails, Loopings, Fruchtsäfte

dazu reichen wir

Tomate-Mozzarella-Oliven Spieße, Lachsmousse souffliert im Blätterteig und gebackene Frühlingsrollen

KAFFEETAFEL

Kaffeespezialitäten, Kuchen von Ihnen, Kaffeegedeck

VORSPEISEN VARIATION

Buntes Salatbouquet im Balsamicoduft

Terrine von Tomate und Sauerrahm

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen

Lachroulade im Crêpes-Mantel nappiert mit Honig-Senf-Sauce

ZWISCHENGERICHT

Cappuccino von Karotten und Orangen

HAUPTGERICHTE VOM BÜFFET

Zart geschmorter Burgunderbraten vom Weiderind

Tranchen von der Poulardenbrust unter der Aromatenschmelze gratiniert

Gratin von Edelfischen an gehobeltem Orangenfenchel

dazu reichen wir

Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln, Herzoginkartoffeln, Kaiser-Gemüse, Speckbohnen, Kohlrabi-Gemüse

SÜSSE VERSUCHUNG

Variation von erlesenen Waldbeeren nach Art des Hauses

MITTERNACHTSSNACK

Auswahl an Käsespezialitäten mit bunten Früchten und verschiedenen Chutneys

INKLUSIVE

Dienstleistungspauschale bis Open End – siehe Seite 11

Stuhlhussen und eine Runde Digestif

*Preis pro Person á 123 €**

*Angebot ab 30 Personen, je Stunde später -4,50 €

HOCHZEITSARRANGEMENT GOLD ***

ab 15.00 Uhr

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif und Fingerfood am Seeufer

Hausmarkensekt, Hauscocktails, Loopings, Fruchtsäfte

dazu reichen wir

Lachsrücken auf Gurkensalsa, Pfälzer Feigen im krossen Speckmantel, Buschetta von sonnengereiften Tomaten

KAFFEETAFEL

Kaffeespezialitäten, Kuchen von Ihnen, Kaffeegedeck

VORSPEISENARIATION

Cappuccino von Deidesheimer Weintrauben

Buntes Salatbouquet im Balsamicoduft

Vitello Tonnato gespickt mit Kapernäpfeln

Gebackene Garnele auf Karottenkraut

ZWISCHENGERICHT

Tatar vom Beizlachs auf mediterranem Couscous an Avocado und Zitronen

HAUPTGERICHTE VOM BÜFFET

Rosa gebratener Rücken vom Weiderind unter der Dijonsenf-Kruste

Medaillons vom Landschwein an Gewürzrahm und buntem Pilzragout

Pouardenbrust souffliert mit Paprikamousse in Rosmarinrahm

Pochiertes Rotbarschfilet an Hummerschaum

dazu reichen wir

Risotto, Rosmarinkartoffeln, Süßkartoffelgratin, Kohlrabi-Gemüse, Speckbohnen, Fenchel-Gemüse

SÜSSE VERSUCHUNG

Variation von Valrhona-Kuvertüre nach Art des Hauses

MITTERNACHTSSNACK

Flammkuchen Elsässer Art

INKLUSIVE

Dienstleistungspauschale bis Open End – siehe Seite 11

Stuhlhussen, Digestif und Longdrinks und Feuerwerk am Ufer der Blauen Adria

*Preis pro Person á 145 €**

*Angebot ab 50 Personen, je Stunde später -4,50 €

LIEBER GASTGEBER,

stellen Sie aus verschiedenen Gängen Ihr persönliches Wunschmenü zusammen.

Aus den folgenden Menübausteinen können Sie sich Ihr eigenes Menü zusammenstellen. Sie können die Bausteine mit den vorhandenen Menüvorschlägen kombinieren und/oder einzelne Bestandteile austauschen.

Bitte zögern Sie nicht uns anzusprechen, wir beraten Sie kompetent und sind Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich!

VORSPEISEN

KALT

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
an Salatsträußchen **10,70 €**

Mozzarella-Kugeln und Cherrytomaten am
Spieß an Balsamicoduft und Rucolasalat **10,20 €**

Gesottenes Kalbfleisch in Thunfischcreme
mit Kapernäpfeln gespickt und knackigen
Blattsalaten vom Markt **11,20 €**

Flugentenbrust auf bunten Balsamicolinsen,
Orangenconfit und Feldsalatsträußchen **11,40 €**

Hauchdünne Scheiben aus der Lende vom
Weiderind an Kräuterpesto, gehobeltem
Parmesan und gerösteten Pinienkernen,
dazu marinierter Rucolasalat **10,20 €**

Variation von frischen Pfifferlingen
nach Art des Hauses **10,20 €**

Confiertes Lachsfilet an Avocadocreme auf
glasieren Äpfeln und mediterranem
Couscous-Tabouleh **12,20 €**

Gebratenes Rotbarschfilet unter der
Kräuterkruste an Schalottenschaum auf
pikantem Karottenkraut und Risoleekartoffeln **9,80 €**

Variation von getauchten Jakobsmuscheln
an marinierten Kartoffeln, Avocadomousse
und Couscous-Tabouleh **16,20 €**

Terrine vom Pfälzer Reh an Preiselbeer-
Panna-Cotta und Feldsalatsträußchen **11,40 €**

SUPPEN

KLASSISCH

Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen **5,00 €**

Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange **5,00 €**

Blumenkohlcremesuppe **5,00 €**

Schaumsuppe von der Brunnenkresse **5,00 €**

DEFTIG

Grünkernsuppe mit Butterklößchen **5,00 €**

Pfälzer Kartoffelsuppe **5,00 €**

Zwiebelschaumsuppe **5,00 €**

Lauchcremesuppe mit Brotkracherln **5,00 €**

FRUCHT

Apfelschaumsüppchen **5,00 €**

Kirschrahmsuppe mit gebrannten Mandeln **5,00 €**

Deidesheimer Weinsuppe
mit glasierten Trauben und Croutons **5,00 €**

Orangen-Ingwer Suppe **5,00 €**

SCHAUMIG

Olivenschaum mit Grissinis **5,00 €**

Cappuccino von der Tomate
mit Basilikumstreifen **5,00 €**

Espresso vom Sommerkerbel
mit Knoblauchcroutons **5,00 €**

HAUPTGERICHTE

VOM GEFLÜGEL

Gegrillte Poulardenbrust an Gewürzrahm auf gedünstetem Chinakohl mit Tomatenwürfeln und cremigem Risotto **19,50 €**

Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet an Ragout von Zuckerschoten in Cognacsauce, dazu Butterspätzle und Salate der Jahreszeit **19,50 €**

Knusprige Barbarie-Ente an Morchelrahmsauce auf Honigmöhrchen und gebackenem Grießstrudel **24,60 €**

VOM FISCH

Gegrilltes Zanderfilet auf Pfälzer Rahmsauerkraut mit glasierten Trauben an Weißburgunder Beurre Blanc und Petersilienkartoffeln **22,50 €**

Tranche vom Nordlandlachs auf Erbsenpüree und kleinen Flusskrebse an Pernodsauce, dazu Butterreis **21,10 €**

Gebratene Filets vom geangelten Seeteufel an Schalottenschaum auf gebratener Blutwurst und Blumenkohlpüree, dazu glasierte Kartoffeltaler **27,90 €**

VOM LAMM

Gebratener Lammrücken auf mediterranem Zucchini-Gemüse mit schwarzem Knoblauch an Portweinbutter, dazu gratinierte Kartoffeln **29,50 €**

Lammfilet im Ciabattamantel auf Bohnencassoulet an Rosmarinjus und Macairekartoffeln **29,70 €**

VOM WILD

Gebratenes Perlhuhn gefüllt mit Pfälzer Zwiebelfüllsel an Vadouvan-Jus auf Süßkartoffelpüree und Kartoffelsalpicón **22,80 €**

Geschmorte Schulter und gebratener Rücken vom Altriper Riedwaldreh an Wachholderjus auf cremigem Lauch-Pfifferlings-Eintopf, dazu gebratener Grießstrudel **24,40 €**

VOM SCHWEIN

Braten von Kalb und Schwein mit Edelpilzragout an Kräutervelouté auf Butternudeln, dazu knackige Blattsalate vom Markt **19,10 €**

Medaillons vom Landschwein „Schwarzwälder Art“ an Kirschrahmsauce und Schinkenstreifen, dazu Butterspätzle **19,90 €**

Im Ganzen gebratene Schweinelende an Dornfelderjus gefüllt mit Saumagenbrät, dazu Rahmsauerkraut und Pfälzer Kartoffeln **21,10 €**

Gegrillter Spanferkelrücken an Mayer's-Kellerbiersauce und Apfelrotkraut, dazu Kartoffelklöße **22,20 €**

VOM RIND

Im Ganzen gebratener Rücken vom Weiderind unter der Dijonsenf-Kruste auf glasierten Speckbohnen, dazu gebackene Kartoffelplätzchen **22,90 €**

Tournedos vom Rind und Medaillons vom Schwein mit Pfifferlingen an zweierlei Saucen, dazu Gemüse der Jahreszeit und Butterspätzle **25,90 €**

Gebratenes Rinderfilet an Rosmarinjus, Sauce Bernaise, dazu glasierte Brokkoliröschen und Trüffelravioli **32,10 €**

Gebratenes Rückensteak vom Weiderind an Sauce Rouille unter der Café-de-Paris Kruste auf glasierten Speckbohnen, dazu gratinierte Kartoffeln **21,90 €**

VEGETARISCH

Lasagnette von Erdäpfeln und gegrilltem Gemüse an Karotten-Currysauce, dazu bunte Blattsalate vom Markt **15,20 €**

Glasierte Kartoffelgnocchis im Kräuter-Pilz-Eintopf an mediterranem Gemüse, gehobeltem Parmesan und buntem Salatbouquet **15,20 €**



DESSERTS

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen	6,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,90 €
Salat von frischen Früchten an Cassissorbet	6,90 €
Glasierte Erdbeeren aus der Pfalz mit geeistem Vanilleschaum	6,80 €
Walnusseis mit Rumpflaumen und Zimtsoße	6,80 €
Gebackene Mohntarte an glasierten Aprikosen und Wallnusseis	8,20 €
Hausgebackener Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,50 €
Erdbeermousse auf Vanillebisquit und Himbeergelee an Pistazieneis	7,60 €
Holunderblütenmousse an marinierten Erdbeeren und Walnusskrokant	7,20 €
Nougatparfait im Haselnusskleid an Rhabarberkompott	7,20 €
Lebkuchenparfait an marinierten Clementinenfilets und Mandelschaum	6,90 €
Maracuja-Quarktorte an glasierten Waldbeeren	7,50 €
Variation von Valrhona-Kuvertüre	8,20 €
Variation von der Tahiti-Vanille	8,20 €
Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu	6,50 €
Gebackene Apfelringe an Vanillecreme	5,50 €



D
A
R
S
T
E

N

SEKT

1.) HAUSMARKE VIN MOUSSEUX, BRUT J. De Villart, Wissembourg	0,75 l	25,00 €
2.) HAUSMARKE RIESLING SEKT, TROCKEN klassische Flaschengärung Weingut Carl-Theodor-Hof, Peter Stolleis, Gimmeldingen	0,75 l	37,80 €
3.) RIESLING SEKT, EXTRATROCKEN Flaschengärung Dr. Deinhard, Deidesheim	0,75 l	36,00 €
4.) CRÉMANT DE LOIRE Jean De Villaret, Wissembourg	0,75 l	30,90 €
5.) CHAMPAGNER PELLETIER Champagne	0,75 l	61,70 €
6.) CRÉMANT DE LOIRE, ROSÉ Méthode Traditionelle J. De Villaret, Wissembourg	0,75 l	30,90 €
7.) SENSATION LA PÊCHE Sensation la Pêche	0,75 l	20,50 €
8.) KINDERSEKT Mehrfuchtnektar, perlend	0,75 l	15,50 €

APERITIF

ALKOHOLISCH

Glas Hausmarke Sekt	0,13 l	4,10 €
Glas Sekt mit Dornfelderlikör	0,13 l	5,90 €
Glas Sekt Aperol	0,13 l	5,40 €
"Sprizz" Aperol und Prosecco	0,13 l	4,90 €
Glas Sekt mit Holundersirup	0,13 l	5,90 €
Martini trocken	5 cl	3,60 €
Martini weiß	5 cl	3,60 €
Martini rot	5 cl	3,60 €
Martini d`oro	5 cl	3,60 €
Sherry trocken	5 cl	2,90 €
Sherry medium	5 cl	2,90 €
Sherry spezial	5 cl	8,00 €
Pfälzer Sherry	5 cl	8,00 €
Portwein weiß	5 cl	5,40 €
Portwein rot	5 cl	5,40 €
Campari Soda	5 cl	6,00 €
Campari Orange	5 cl	6,10 €
Kir Royal	0,13 l	7,40 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Blaue Adria	0,2 l	5,40 €
Kirschenkuss	0,2 l	5,40 €
Maracas	0,2 l	5,40 €

WEISSWEINE IM AUSSCHANK

	0,1 l	0,25 l
01) SCHEUREBE, TROCKEN Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach	1,80 €	4,20 €
02) SYLVANER, TROCKEN schöner Duft nach reifer Birne, harmonisch, fruchtig Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach	2,70 €	6,20 €
03) SYLVANER, HALBTROCKEN Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach	2,70 €	6,20 €
04) GRAUER BURGUNDER, TROCKEN spritzig und erfrischend Weingut Hopp, Heßheim	2,50 €	6,50 €
05) WEISSBURGUNDER, TROCKEN elegante Finesse, feine Frucht, animierende Säurestruktur Weingut A. Christmann, Gimmeldingen	2,80 €	6,80 €
06) WEISSBURGUNDER, HALBTROCKEN Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach	2,80 €	5,40 €
07) CHARDONNAY KABINETT, BRONZENE KAMMERPREISMÜNZE, TROCKEN ausgeprägtes Fruchtroma Weingut Theo Rapp, Kapellen	2,40 €	5,70 €
08) RIESLING, TROCKEN angenehme Art Weingut Merkel, Kleinniedesheim	1,90 €	4,50 €
09) RIESLING, HALBTROCKEN Gimmeldinger Meerspinne Weingut Carl-Theodor-Hof, Peter Stolleis, Gimmeldingen	2,40 €	5,70 €
10) RIESLING KABINETT, TROCKEN, RUPPERTSBERG feste, straffe Struktur mit aparter Frucht Weingut Winning, Dr. Deinhard, Deidesheim	2,50 €	5,50 €
11) RIESLING, TROCKEN elegante Art Weingut Mugler, Gimmeldingen, Weinstraße	2,50 €	6,00 €
12) RIESLING, TROCKEN frischer, saftiger Gutsriesling, belebende Art Weingut Carl-Theodor-Hof, Peter Stolleis, Gimmeldingen	2,20 €	6,20 €
13) RIESLING, TROCKEN Weingut A. Christmann, Gimmeldingen	2,80 €	6,80 €
14) GEWÜRZTRAMINER KABINETT, HALBTROCKEN blumig, vollmundig Weingut G. Beck, Schweigen am Weintor	3,00 €	6,90 €
15) KERNER, HALBTROCKEN Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach	2,70 €	5,30 €
16) WEINSCHORLE	0,25 l 2,90 €	0,5 l 5,60 €

FLASCHENWEINE WEISS

- | | | |
|---|---------------|----------------|
| 01) 2013ER GRAUBURGUNDER, TROCKEN
nuancenreiches Geschmacksbild
Weingut Merkel, Kleinniedesheim | 0,75 l | 21,60 € |
| 02) 2014ER GRAUBURGUNDER, TROCKEN
spritzig und erfrischend
Weingut Michael Hopp, Heßheim | 0,75 l | 21,70 € |
| 03) 2014ER GRAUER BURGUNDER, TROCKEN
harmonisch, nuancenreiches Geschmacksbild
Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach | 0,75 l | 25,70 € |
| 04) 2013ER WEISSBURGUNDER, TROCKEN
schöne Frische, elegante Finesse, feine Frucht
Weingut A. Christmann, Gimmeldingen | 0,75 l | 36,80 € |
| 05) 2014ER WEISSER BURGUNDER, TROCKEN
samtig, dezent fruchtig
Weingut Winning, Dr. Deinhard, Deidesheim | 0,75 l | 30,10 € |
| 06) 2014ER WEISSBURGUNDER, TROCKEN
elegante Art
Weingut Mugler, Gimmeldingen | 0,75 l | 31,40 € |
| 07) 2014ER CHARDONNAY KABINETT, BRONZENE KAMMERPREISMÜNZE, TROCKEN
ausgeprägtes Fruchtroma
Weingut Theo Rapp Kapellen | 0,75 l | 24,80 € |
| 08) 2013ER CHARDONNAY, TROCKEN
cremiger Burgunder mit tollem Duft nach Melone
Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach | 0,75 l | 24,80 € |
| 09) 2013ER RIESLING SPÄTLESE, TROCKEN
Deidesheimer Herrgottsacker, pikant, würzig und faszinierend gut
Weingut Winning, Dr. Deinhard, Deidesheim | 0,75 l | 36,50 € |
| 10) 2014ER RIESLING KABINETT, TROCKEN
Haardter Herzog, animierende Frische, rassig, idealer Essensbegleiter
Weingut Carl-Theodor-Hof, Peter Stolleis, Gimmeldingen | 0,75 l | 27,90 € |
| 11) 2014ER RIESLING, TROCKEN
frischer, saftiger Gutsriesling, belebende Art
Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach | 0,75 l | 25,50 € |
| 12) 2014ER RIESLING KABINETT, TROCKEN
Gimmeldinger Biengarten, erstklassiger Riesling, wunderbares Aroma
Weingut Mugler, Gimmeldingen | 0,75 l | 34,00 € |
| 13) 2013ER RIESLING, TROCKEN
Geschmack nach Birne und Grapefruit, schlank und unkompliziert
Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim | 0,75 l | 36,50 € |

ROTWEINE IM AUSSCHANK

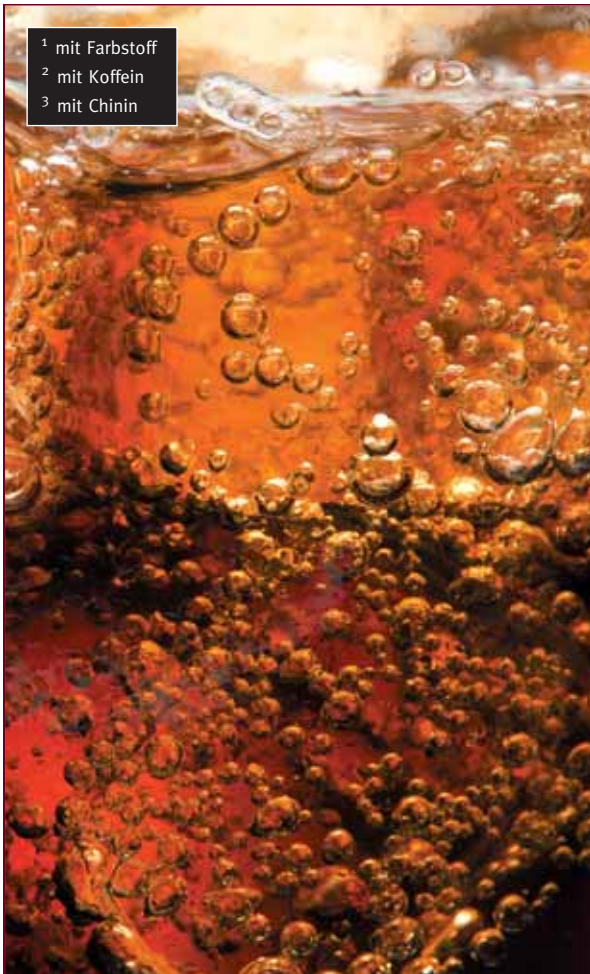
	0,1 l	0,25 l
01) MERLOT, GRANDSUD anschmiegsam und mundig mit dem Aroma roter Beerenfrüchte und Schwarzkirschen Frankreich	1,90 €	4,50 €
02) BLAUER SPÄTBURGUNDER, TROCKEN elegant, feingliedrig, mittelgewichtiger Burgunder Weingut Knipsler, Laumersheim	3,70 €	8,90 €
03) DORNFELDER, TROCKEN purpurrot, Kirscharoma, schöner Körper mit guter Struktur Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach	2,30 €	5,50 €
04) DORNFELDER, HALBTROCKEN Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach	2,30 €	5,50 €
05) REGENT feinherbe Beerenfrucht, durch leichte Süße abgerundet Weingut Theo Rapp, Kapellen	2,70 €	6,60 €
06) SPÄTBURGUNDER, TROCKEN vollmundig, gereift Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach	2,70 €	6,60 €
07) PORTUGIESER WEISSHERBST Duft nach frischer Erdbeere und etwas Himbeere Harmonischer, runder Wein Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach	1,80 €	4,30 €
08) PORTUGIESER WEISSHERBST fruchtig und elegant Weingut Merkel, Kleinniedesheim	1,90 €	4,50 €
09) CUVÉE Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach	2,30 €	5,50 €



FLASCHENWEINE ROT

- | | | |
|--|---------------|----------------|
| 01) 2011ER MERLOT, TROCKEN
im Holzfass gereift, ausgeglichene Harmonie
Weingut Michael Hopp, Heßheim | 0,75 l | 37,90 € |
| 02) 2011ER SAINT LAURENT, TROCKEN
Gimmeldinger Mandelgarten
samtig, rund, dicht
Weingut Carl-Theodor-Hof, Peter Stolleis, Gimmeldingen | 0,75 l | 33,40 € |
| 03) 2012ER SPÄTBURGUNDER, TROCKEN
rote Beerenfrucht von jungen Holztönen begleitet, frech und trotzdem elegant
Weingut Winning, Dr. Deinhard, Deidesheim | 0,75 l | 32,10 € |
| 04) 2012ER DORNFELDER, TROCKEN
purpurrot, Kirscharmoma, schöner Körper mit guter Struktur
Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach | 0,75 l | 21,70 € |
| 05) 2012ER DORNFELDER, HALBTROCKEN
Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach | 0,75 l | 21,70 € |
| 06) 2012ER REGENT
feinherbe Beerenfrucht, durch leichte Süße abgerundet
Weingut Theo Rapp, Kapellen | 0,75 l | 19,80 € |
| 07) 2012ER SPÄTBURGUNDER, TROCKEN
vollmundig, gereift
Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach | 0,75 l | 23,10 € |
| 08) 2012ER PORTUGIESER WEISSHERBST
Duft nach frischer Erdbeere und etwas Himbeere
harmonischer, runder Wein
Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach | 0,75 l | 25,50 € |
| 09) 2015ER CUVÉE
Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach | 0,75 l | 22,10 € |

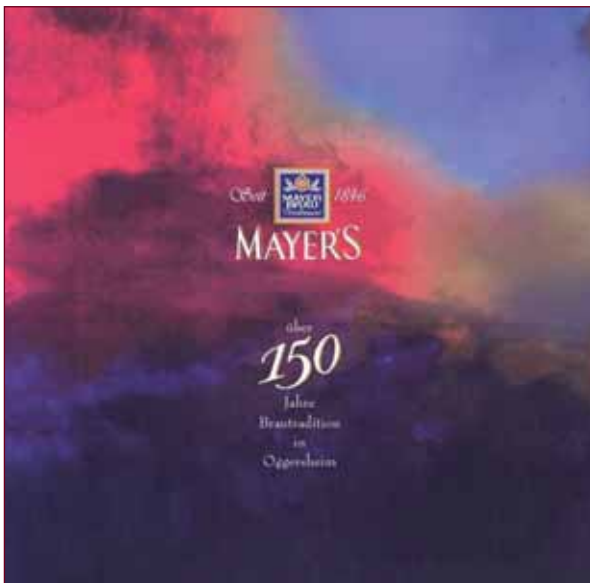




¹ mit Farbstoff
² mit Koffein
³ mit Chinin

ALKOHOLFREI

Tafelwasser Gourmet, Karaffe	0,25 l	2,00 €
	0,5 l	3,20 €
	1 l	5,90 €
Fachinger, still	0,75 l	4,80 €
Tafelwasser Gourmet still, Karaffe	0,25 l	2,00 €
	0,5 l	3,20 €
	1 l	5,90 €
Bitter Lemon ³	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,20 €
Coca Cola ² , Fanta, Mezzo ²	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,20 €
Apfelsaftsaft	0,25 l	3,00 €
	0,5 l	5,40 €
Multivitaminsaft	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	5,40 €
Orangensaft	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	5,40 €
Grapefruitsaft	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	5,40 €
Johannisbeersaft	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	5,40 €
Fruchtschorle	0,25 l	3,00 €
	0,5 l	4,90 €



BIERE

Mayer's Kellerbier vom Fass	0,3 l	2,50 €
Mayer's Kellerbier vom Fass	0,5 l	3,90 €
Mayer's Weizenbier vom Fass	0,5 l	3,90 €
Mayer's Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,90 €
Mayer's Weizenbier, alkoholfrei	0,5 l	4,30 €
Mayer's Radler	0,3 l	2,50 €
Mayer's Radler	0,5 l	3,90 €
Mayer's Weizenradler	0,5 l	3,90 €



WARMER GETRÄNKE

KAFFEE UND SCHOKOLADE

Tasse Kaffee	2,70 €
Kännchen Kaffee	5,00 €
Espresso	2,70 €
Cappuccino	2,90 €
Tasse Schokolade, groß	4,10 €
Milchkaffee, groß	4,00 €
Latte Macchiato	3,70 €

TEE

Twinings Earl Grey Tea	2,60 €
Twinings Darjeeling Tea	2,60 €
Twinings Assam Tea, kräftig	2,60 €
Grüner Tee	2,60 €
Früchtetee	2,60 €
Kamillentee	2,60 €
Pfefferminztee	2,60 €

SPIRITUOSEN

OBST- UND TRESTERBRÄNDE AUS ALTRIP, FAM. KNAUBER

Kirschwasser Herzstück	2 cl	3,60 €
Mirabell Herzstück	2 cl	3,60 €
Zwetschge Herzstück	2 cl	3,30 €
Williamsbirne Herzstück	2 cl	3,50 €
Himbeere Herzstück	2 cl	3,60 €
Obstler	2 cl	3,10 €
Traubenbrand Herzstück	2 cl	3,30 €

AUS DER WACHENHEIMER BRENNEREI, FAM. RÄCH

Sauerkirsch	2 cl	6,30 €
Williams Christ	2 cl	4,60 €
Hefebrand, im Holzfass gelagert	2 cl	5,20 €
Gewürztraminer Tresterbrand	2 cl	4,90 €
Quittengeist	2 cl	3,80 €

AUS DER SCHWEIGENER BRENNEREI, FAM. NAUERTH - GNÄGY

Williams Christ Birne	2 cl	3,60 €
Mirabellenwasser	2 cl	3,60 €
Zwetschgenwasser	2 cl	3,30 €
Himbeergeist	2 cl	3,60 €
Gewürztraminer Tresterbrand	2 cl	3,60 €
Spätburgunder Tresterbrand	2 cl	3,60 €

BRÄNDE AUS LEINSWEILER, BRENNEREI GROÙE HARTLAGE

Wald-Himbeer-Geist	2 cl	6,20 €
Ingwer-Geist	2 cl	5,10 €
Pfäzler Haselnuss-Geist	2 cl	6,30 €
Roter Weinbergpfirsich	2 cl	6,30 €
Pfäzler Weintraubenbrand	2 cl	4,10 €
Williams Christ Birne	2 cl	3,50 €
Feinster Aprikosenbrand	2 cl	5,30 €
Pfäzler Apfelbrand, im Eichenfass gereift	2 cl	3,70 €

GRAPPA

Prosecco Trentino	2 cl	3,60 €
Chardonnay Trentino	2 cl	3,60 €

WHISKY

Glenfiddich, 15 Jahre gereift	2 cl	7,00 €
Glenmorangie Whisky	2 cl	6,50 €
Jim Beam	2 cl	4,00 €
Jack Daniels	2 cl	5,30 €

COGNAC

Baron OTARD Cognac V.S.O.P.	2 cl	6,70 €
Chateau de Cognac S.A.S. FRANCE Comte Joseph Cognac X.O.	2 cl	8,90 €



WEINBRAND UND BRANDY

Pfälzer Weinbrand V.V.S.O.P.	2 cl	3,10 €
Asbach Uralt	2 cl	3,10 €
Condede Osborn	2 cl	5,70 €
Metaxa	2 cl	6,00 €
Gran Duque D'Alba	2 cl	6,90 €

KRÄUTERSCHNÄPSE

Jägermeister	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	2,70 €
Averna	2 cl	2,60 €
Fernet Branca	2 cl	2,70 €

LIKÖRE

Baileys	2 cl	2,70 €
Amaretto	2 cl	1,90 €
Cointreau	2 cl	3,80 €
Marille	2 cl	2,30 €

WEISSE BRÄNDE

Wodka	2 cl	3,30 €
Gin	2 cl	3,00 €
Aalborg Akvavit	2 cl	3,00 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	4,00 €
Bacardi	2 cl	2,80 €
Bacardi gold	2 cl	3,90 €





**hotel
darstein**

