

## **Quer durchs Jahr**

### **Beispiele für Vorspeisen:**

Weinbergschnecken mit Kräutersahne im Tomatenhäuschen serviert

Carpaccio vom Pfälzer Saumagen mit Radieschenvinaigrette

„ Bettsächersalat „( Löwenzahnsalat) mit Speckdressing

Wildterrinen ( Reh oder Hirsch oder Wildschwein) an Blattsalate mit verschiedenen Vinaigretten

Terrinen von Fischen und Meeresfrüchten an Blattsalate

Gebeizte Lachsforelle im Crepésmantel an Honig Dill Senfsoße

Pfälzer Ziegenkäse im Panzettamantel gebraten an Salatbouquett mit Acetobalsamicovinaigrette

Tatar von geräuchertem jungem Matjes

St.Jakobsmuscheln mit Orangenpfeffer gebraten

### **Suppen:**

Wildkraftbrühe mit Rehleberspätzle

Lammkraftbrühe mit Eierflädle

Meerrettichcremsuppe mit Räucherlachsstreifen

Cremsuppe von Schalentieren und Seefischen

Wildrahmsuppe mit Pilzeinlage

Kürbiscremesuppe mit Kürbis Öl parfümiert