



WIR WÜNSCHEN IHNEN
EIN FROHES OSTERFEST!



Familie Sachig
und die „Guten Geister“ der Fasanerie

Menü 1

Carpaccio und Tatar vom Black Angus Rinderfilet
in Balsamico-Marinade mit fruchtiger Apfelessig-Senfcreme,
Knoblauch-Rosmarin-Brotchip und Sauerkleesalat
mit würziger Vinaigrette

Cremesüppchen vom Pfälzer Spargel
mit Ricotta-Ravioli

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste
auf Kirschtomaten-Frühlingslauchragout
und getrüffeltem Kartoffelgratin, dazu Madeirajus

Törtchen von Himbeeren und Pistazien
mit Schokoladenparfait und Mangocoulis

Als 4-Gang-Menü 74 Euro pro Person
Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise 64 Euro pro Person
Als 3-Gang-Menü ohne Suppe 68 Euro pro Person



Menü 2

Gebeizter Gelbflossen-Thunfisch
mit Dreierlei von Wasabi und Wildkräutersalat
in fruchtiger Honigmarinade

Bisque von Krusten- und Schalentieren
mit Hummer-Ravioli und Estragonsahne

Rosa gebratener Lammrücken
auf mediterranem Gemüse, cremiger Rosmarin-Polenta und Thymianjus

Feine Nascherei von Erdbeeren, weißer Valrhona-Schokolade und Mandeln

Als 4-Gang-Menü 78 Euro pro Person
Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise 66 Euro pro Person
Als 3-Gang-Menü ohne Suppe 72 Euro pro Person

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäsemousse vom Martinshof
auf Basilikumcreme, confierten Tomaten, Erbsenkresse
und Knoblauch-Rosmarin-Brotchip

Cremesüppchen vom Pfälzer Spargel
mit Ricotta-Ravioli

Gnocchi in Bärlauch-Sahnesauce
mit grünem Spargel und Tomaten-Concassée

Rhabarber-Crumble
mit rotem Johannisbeersorbet und Himbeercoulis

Als 4-Gang-Menü 66 Euro pro Person
Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise 54 Euro pro Person
Als 3-Gang-Menü ohne Suppe 62 Euro pro Person