

Unsere Weinempfehlung:

Weißwein

2021er Sauvignon Blanc

Trocken, im Bouquet zeigt der Sauvignon frische Aromen von Heimischen Johannis- und Stachelbeeren, die von fruchtigen Noten grüner Paprika untermauert werden. Erz. Abf. Eugen Müller

2021er Sommeracher Bacchus

Edition Winzerkeller Sommerach, QbA halbtrocken frisches, fruchtiges Bukett, angenehme Süße Erz. Abf. Wein Franken

2021er Pfälzer Grauburgunder

QbA trocken Klassische frische Aromen begleiten sein fruchtig weiches Geschmacksbild. Ein idealer Begleiter

Rotwein:

2019er Salento Primitivo

trocken, kräftig, schönes Bukett mit reifen Beeren Erz. Abf. Colle Al Vento

2020er Spätburgunder Rotwein

trocken, fruchtig, kräftig, rund
Erz. Abf. Winzergen. Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim



Das Landhotel & Restaurant Am Träthof

Sollten Sie nicht den Menübegleitenden Wein Ihrer Wahl gefunden haben halten wir gerne eine Auswahl auf unserer Weinkarte für Sie vor.

Vorspeise:

Kräuter Rahmsuppe

Forellenkaviar / Kresse

Salate am Buffet

Hauptgang am Buffet:

Gefüllte Lammkeule

Möhren / Schalotten / Gremolata

Putenschnitzel

Champignonrahmsoße

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

gebratener grüner Spargel / Balsamicojus

Mit Spinat und Frischkäse gefülltes Schweinefilet

Portweinjus

Lachsfilet im Blätterteig

Sauce béarnaise

Ratatouille-Lasagne (V)

Beilagen:

Zitronen-Thymiankartoffeln

Kartoffelgratin

Kroketten

Gnocchi

Dessert in Gläschchen:

Erdbeermousse

Eierlikör

Limetten-Joghurtcreme

Himbeermark
