

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 untermalt 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*

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



*Das Landhotel & Restaurant
Am Trätzhof*

Vorspeise:

Kräuterrahmsuppe

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:

Litronen-Thymiankartoffeln

Kartoffelgratin

Kroketten

Gnocchi

Dessert in Gläschen:

Erdbeermousse

Eierlikör

Limetten-Joghurtcreme

Himbeermark
