Menüvorschläge

und

Kulinarische Weinproben

St. Martiner Castell

Jan Krüger - Maikammerer Straße 2 -
67487 St. Martin
Telefon 06323/951-0 - Telefax 06323/951-200
e-Mail: info@martinercastell.de
Homepage: www.martinercastell.de

Menü 1 à € 55,50

Duo von Graved- und Räucherlachs
an Pflücksalat
in weißem Balsamicodressing
***
Silvaner-Cremesuppe
mit gerösteten Mandeln
***
Medaillons vom Schweinefilet
im Speckmantel
dazu Zuckerschoten und Kartoffelplätzchen
***
Creme brûlée

als kulinarische Weinprobe
inkl. 5 Weine und Besprechung
€ 78,00

Menü 2 à € 60,00

Terrine von der Lachsforelle
an kleinem Salatbouquet
***
Schaumsüppchen von der Kresse
***
Barbarieentenkeule in Burgundersauce
an Tomaten-Zucchiniblume
und Gnocchi romain
***
Parfait mit gerösteten Mandeln
an Fruchtspiegel

als kulinarische Weinprobe
inkl. 5 Weine und Besprechung
€ 77,00

Menü 3 à € 60,00

Terrine von der Polade
an kleinem Salatbouquet
***
Tomatenessenz
mit Orangenklößchen
***
Medaillon vom Kalbsrücken
an Steinpilzrahmsauce
mit Gemüsekörbchen
und Herzogin Kartoffeln
***
Hausgemachtes Tiramisu

als kulinarische Weinprobe
inkl. 5 Weine und Besprechung
€ 83,00

Menü 4 à € 68,00

Carpaccio vom Kalbsfilet
***
Süppchen von der Petersilienwurzel
***
Seeteufelmedaillon
auf mediterranem Gemüse
***
Duo vom Rinderfilet und Ochsenbacke
an Portwein-Butterjus
mit tourniertem Gemüse
***
Marmor von dunkler
und weißer Schokolade

als kulinarische Weinprobe
inkl. 7 Weine und Besprechung
€ 91,00

Menü 5 à € 74,00

Geräucherte Entenbrust
an buntem Linsensalat
***
Pot au feu
***
Steinbuttfilet gebraten
auf Safran-Fenchelgemüse
***
Pfirsichsorbet
***
Kalbsfilet im Waldpilzmantel
Marktgemüse, Pariser Kartoffeln
***
Feigen-Pistazien-Parfait

als kulinarische Weinprobe
inkl. 7 Weine und Besprechung
€ 94,50

Menü 6 à € 74,00

Garnelenterrine an Ruccolasalat
***
Süppchen von der gelben Karotte
mit Ingwer
***
Pilzravioli
in Schnittlauchbutter geschwenkt
***
Gewürztraminersorbet
***
Hirschfilet im Wirsingblatt
frische Gemüse im Körbchen
pommes Dauphine
***
Dessertteller „Castell“

als kulinarische Weinprobe
inkl. 7 Weine und Besprechung
€ 94,50

Für Vegetarier

Menü 7 à € 55,00

Kräuter-Crêpe
gefüllt mit Pilzragout
***
Lauchcremesuppe
***
Knusprige Käseecken
an Chicorée-Gemüse und Schloßkartoffeln
***
Mascarponecreme auf Waldbeeren

als kulinarische Weinprobe
inkl. 5 Weine und Besprechung
€ 75,00

Menü 8 à € 56,00

Gemüsecarpaccio
***
Fruchtige Tomatencremesuppe
***
Gemüstestrudel an Käse-Kräutersauce Mehrkornreis
***
Dessertteller „Castell“

als kulinarische Weinprobe
inkl. 5 Weine und Besprechung
€ 76,00

Eine Buchung unserer Menüs ist ab
10 Personen möglich
und als Kulinarische Weinprobe ab 15 Personen
(alle Weine im 5 cl Glas, Aperitif im 10 cl Glas
und inkl. Besprechung)
mit musikalischer Unterhaltung € 70,00
Pauschalaufschlag
******
Für saisonbedingte Menü-Varianten
stehen wir Ihnen zur Beratung
jederzeit gerne zur Verfügung.
Selbstverständlich können Sie die Menüfolge
beliebig ändern (Preis nach Absprache).

Pfälzer Menüs

Menü A à € 50,00

Kräutercrêpe gefüllt
mit Blutwurst und Meerrettich
an Leberwurst-Senfsauce

***
Pfälzer Saumagen
im Wirsingmantel
Rahmsauerkraut, Schwenkkartoffeln

***
Mandelparfait im Krokantmantel

als kulinarische Weinprobe
inkl. 5 Weine und Besprechung
€ 67,00

Menü B à € 58,00

Carpaccio vom Schwartenmagen
an Radieschensalat
***
Pfälzer Wurstsuppe
***
Pfälzer Teller
Saumagen, Leberknödel, Majoran-Bratwurst
auf drei Saucen
Rieslingkraut, Kartoffelpüree
***
Mousse von roten und weißen Trauben

als kulinarische Weinprobe
inkl. 5 Weine und Besprechung
€ 78,50

Die angegebenen Preise entsprechen der derzeitgen Marktlage und können variieren