

Menüvorschläge und Kulinarische Weinproben



St. Martinier 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 € 48,50

Duo von Graved- und Räucherlachs
an Pflücksalat
in weißem Balsamicodressing

Rivaner-Cremesuppe
mit gerösteten Mandeln

Medaillons vom Schweinefilet
im Speckmantel
dazu Zuckerschoten und Kartoffelplätzchen

Creme brûlée

**als kulinarische Weinprobe
inkl. 5 Weine und Besprechung
€ 70,00**

Menü 2 à € 49,50

Terrine von der Lachsforelle
an kleinem Salatbouquet

Schaumsüppchen von der Kresse

Barbarieentenkeule in Burgundersauce
an Tomaten-Zucchini-Blume
und Gnocchi romain

Parfait mit gerösteten Mandeln
an Fruchtspiegel

**als kulinarische Weinprobe
inkl. 5 Weine und Besprechung
€ 72,00**

Menü 3 à € 53,00

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
€ 75,00**

Menü 4 à € 62,00

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
€ 85,00**

Menü 5 à € 67,00

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
€ 89,50**

Menü 6 à € 68,00

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
€ 90,50**

Für Vegetarier

Menü 7 à € 47,00

Kräuter-Crêpe
gefüllt mit Pilzragout

Lauchcremesuppe

Knusprige Käseecken
an Chicorée-Gemüse und Schloßkartoffeln

Mascarponecreme auf Waldbeeren

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

Menü 8 à € 48,00

Gemüsecarpaccio

Fruchtige Tomatencremesuppe

Gemüstrudel an Käse-Kräutersauce Mehrkornreis

Dessertteller „Castell“

**als kulinarische Weinprobe
inkl. 5 Weine und Besprechung
€ 68,00**

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 € 43,00

Kräutercrepe 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
€ 62,00**

Menü B à € 51,50

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
€ 74,00**

**Die angegebenen Preise entsprechen der derzeitigen
Marktlage und können variieren**