



Weinforum Rheinhessen 2018

Speisekarte
zum
Weinforum Rheinhessen
in der Rheingoldhalle Mainz

Roastbeef, rosa gebraten vom Deutschen Weiderind, auf Holzofenbrot mit Remouladensauce (ohne Majo) angerichtet, garniert mit würzigem Gurkenrelish	9,80 €
„Pilzrahmsuppe“, von heimischen Pilzen, garniert mit kleinen Pilz-Ravioli und Croûtons, Baguette	5,40 €
Blattsalate und saisonale Wildkräuter, dazu mit Ziegenkäse überbackene Feigen und geröstetes Nussbrot oder karamellierte Walnüsse und Streifen von der Putenbrust Baguette, Dressing nach Wahl	10,40 €
Spinat-Kartoffel-Munchkins „vegetarisch“ - mit Spinat, Tomate und Mozzarella gebackene Kartoffelhälften an Kräuter-Sourcream	8,50 €
„Marinierter Camembert“, in feinem Weinsud, garniert mit Feige, Traube und Kürbis-Chutney, Nussbrot	8,50 €
„Räucherlachs-Pfannkuchen“ Pfannkuchen gefüllt mit Frischkäse, Räucherlachs und Kräutern, auf Rahmsauce von Rheinhessen-Kräuterpesto und Meerrettich, Salatbouquet	11,20 €
„Entenbraten à l'orange“, glacierte Ente (entbeint) auf feinen Bandnudeln, im Pfännchen angerichtet	12,60 €
„Ragout vom heimischen Wild“ gebeizt und geschmort in Spätburgunder-Rotwein, mit Grauburgunder-Walnussnudeln angerichtet, garniert mit Preiselbeeren	13,50 €

Kaffee Crème	1,70 €
Milchkaffee	2,20 €
Cappuccino	2,60 €

Espresso	1,70 €
Latte Macchiato	2,80 €
Wir verwenden nur „Fair Trade“ Kaffee	

Eine Liste der Allergene in den Speisen liegt zur Einsicht bereit!

Guten Appetit wünscht

Ihr Team von

Hofmann Catering & Gastronomie, Casino-Restaurant Taubertsberg Mainz

Marion Hofmann, Büro Vor dem Sandgraben 19

55278 Selzen Tel./Fax 06737 / 8517 Mail kontakt@hofmann-catering.de

Preisangaben verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer