



## Weinforum Rheinhessen 2018

Speisekarte

zum

Weinforum Rheinhessen  
in der Rheingoldhalle Mainz

<i>Roastbeef, rosa gebraten vom Deutschen Weiderind, auf Holzofenbrot mit Remouladensauce (ohne Mayo) angerichtet, garniert mit würzigem Gurkenrelish</i>	9,80 €
<i>„Pilzrahmsuppe“, von heimischen Pilzen, garniert mit kleinen Pilz-Ravioli und Croûtons, Baguette</i>	5,40 €
<i>Blattsalate und saisonale Wildkräuter, dazu mit Ziegenkäse überbackene Feigen und geröstetes Nussbrot oder</i>	10,40 €
<i>karamellisierte Walnüsse und Streifen von der Putenbrust Baguette, Dressing nach Wahl</i>	9,50 €
<i>Spinat-Kartoffel-Munchkins „vegetarisch“ - mit Spinat, Tomate und Mozzarella gebackene Kartoffelhälften an Kräuter-Sourcream</i>	8,50 €
<i>„Marinierter Camembert“, in feinem Weinsud, garniert mit Feige, Traube und Kürbis-Chutney, Nussbrot</i>	8,50 €
<i>„Räucherlachs-Pfannkuchen“ Pfannkuchen gefüllt mit Frischkäse, Räucherlachs und Kräutern, auf Rahmsauce von Rheinhessen-Kräuterpesto und Meerrettich, Salatbouquet</i>	11,20 €
<i>„Entenbraten à l’orange“, glacierte Ente (entbeint) auf feinen Bandnudeln, im Pfännchen angerichtet</i>	12,60 €
<i>„Ragout vom heimischen Wild“ gebeizt und geschmort in Spätburgunder-Rotwein, mit Grauburgunder-Walnussnudeln angerichtet, garniert mit Preiselbeeren</i>	13,50 €
<i>Kaffee Crème</i>	1,70 €
<i>Milchkaffee</i>	2,20 €
<i>Cappuccino</i>	2,60 €
<i>Espresso</i>	1,70 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,80 €
<i>Wir verwenden nur „Fair Trade“ Kaffee</i>	

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](mailto:kontakt@hofmann-catering.de)

*Preisangaben verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer*