



MEISENHEIMER HOF

Vorspeisen & Suppen

Meisenheimer „Caesar Salad“ 7,90 €
mit Parmesandressing und Buttercroutons. Wahlweise mit drei Wildfanggarnelen, 15,00 Euro.

Weinempfehlung: 2020er W20 Weißburgunder vom Weingut Disibodenberg, zzgl. 8,90 Euro pro Flasche

Marinierte Scheiben vom Rindertafelspitz 13,90 €
mit Frühlingszwiebeln, Wasabimayonnaise, Rettich und Wildkräutersalat. **Weinempfehlung:** 2019er Grauburgunder G19, zzgl. 8,90 Euro pro Flasche.

Bouillabaisse 18,00 €
von Atlantikfischen mit Wildfanggarnele, Sauce Rouille und Parmigiano Reggiano. **Weinempfehlung:** 2019er Luise von Racknitz Riesling, zzgl. 14,90 Euro pro Flasche.

Süppchen von Frühlingskräutern 13,90 €
mit Forellentatar und Wachtelei. **Weinempfehlung:** 2019er Kloster Disibodenberg Riesling, zzgl. 9,90 Euro pro Flasche.

Salat vom Pfälzer Spargel 12,90 €
mit Büffel Bill Bresaola und Bärlauchcreme. **Weinempfehlung:** 2019er Mysterium Cuvée Fass 6, zzgl. 9,90 Euro pro Flasche

Hauptgerichte

Linguine von Pastificio dei Campi 18,00 €
in Kräuterrahm, confierte Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano. **Weinempfehlung:** 2018er Kapellenberg Grauburgunder, zzgl. 14,90 Euro pro Flasche.

Filet vom Glantalrind 32,00 €
mit wildem Brokkoli und getrüffeltem Alsenzer Kartoffelgratin. **Weinempfehlung:** 2018er Langenberg Spätburgunder zzgl. 19,00 Euro pro Flasche

Bäckchen vom Glantalrind 25,90 €
mit Lauchgemüse, Kartoffel- Limonenstampf und Sauce Bourignon. **Weinempfehlung:** 2018er Kapellenberg Frühburgunder, zzgl. 14,90 Euro pro Flasche.

Original Wiener Schnitzel 19,80 €
vom Kalb mit Meisenheimer Kartoffelsalat und Preiselbeeren. **Weinempfehlung:** 2019er Cuvée Variété weiß, zzgl. 9,90 Euro pro Flasche.

Saphir Lachs mit Bärlauchrisotto 27,90 €
mit gegrilltem weißen Spargel und Beurre Blanc. **Weinempfehlung:** 2018er Montfort Chardonnay & Weißburgunder, zzgl. 14,90 Euro pro Flasche.

Geniesserbox für 2

Ceviche vom Bachsaibling mit Kräutersalaten; Zweierlei vom Riedgockel mit grünem Pancettaspargel, Trüffelgratin und Burgunderjus; Rhabarbercrumble mit Rieslingsabayone und einer Flasche Cuvée Variété weiß oder rot zur Wahl.

129,00 €



Grillbox für 2

Mit 2 Büffelbratwürsten, 500 g DryAged Entrecote vorgegart zum fertig grillen, 2 Steaks vom SooNahe Ursprungsschwein; Caesar Salad, Folienkartoffel, Café de Paris Butter, BBQ-Sauce und eine Flasche 2018er WS 100 Spätburgunder. 98,00 €



Spargelbox für 2

500ml Spargelsuppe mit Buttercroutons, 500g Pfälzer Spargel sous vide gegart, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise und wahlweise 200g San Daniele Schinken oder 200g gebeizter Lachs (+12 Euro), 500g Dry Aged Roastbeef (+39 Euro €), Filet vom Saphir Lachs (+ 35 Euro) und einer Flasche 2019er Cuvée Mysterium. 45,00 €

Dessert

Meisentörtchen 4,90 €

Käsekuchen, Olivenöl-Rosmarin 4,40 €

Crème Brûlée 6,90 €
klassisch

Fraisier – französisches Erdbeertörtchen 9,50 €
mit Tahiti-Vanillesauce

Käseplatte, (5-Sorten) 15,00 €
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Früchtbrot

Weinempfehlung: 2018er Disibodenberg Riesling Auslese, zzgl. 19,00 Euro pro Flasche.

Hausgemachtes

Hausgebackenes Butterbrioche, 300 g	4,00 Euro
Hausgebackenes Butterbrioche, 600 g	7,00 Euro
Hausgebackenes Früchtbrot, 750 g	9,50 Euro
Konfitüren, versch. Sorten je Glas á 200 ml (Erdbeere, Birne-Vanille, Brombeere, Aprikose)	6,00 Euro
Hausgemachte Gänseleberterrine, 100 g	20,00 Euro
Hausgebeizter Lachs, 100 g	6,00 Euro
Hausvinaigrette Meisenheimer Hof, 250 ml	6,00 Euro
Flusskrebssüppchen, 250 ml	8,00 Euro
Spargelsuppe, 500 ml	10,00 Euro
Rinderkraftbrühe, 250 ml	8,00 Euro
Rieslingsauce für Fischgerichte, 250 ml	8,00 Euro
Weizen-Dinkel-Roggen Sauerteigbrot, 700 g	5,50 Euro
Tomatenessenz, 225 ml	5,90 Euro
Trüffelrahmsauce, 225 ml	8,90 Euro
Braune Grundsauce / DemiGlacé, 225 ml	9,90 Euro

Aus unserer Speisekammer

Jahrgangs-Sardinen in der Dose	7,00 Euro
Meisenheimer Herzgold, Dose á 400 g	5,00 Euro
Meisenheimer Riesling-Senf, grob, 185 ml	4,00 Euro
Gänseleberschnitzel zum Braten pro Stück	8,00 Euro
Frische Gillardeau Austern, 6 Stück	24,00 Euro
Frische Gillardeau Austern, 12 Stück	46,00 Euro
Wildfanggarnelen pro Stück	3,00 Euro
Caviar Francais Baerii von Prunier, 20 g	22,00 Euro
Caviar Francais Baerii von Prunier, 50 g	55,00 Euro
Linguini von Pastificio dei campi, 500 g	6,50 Euro
Spaghetti von Pastificio dei campi, 500 g	6,50 Euro
Original Beans Schokolade, Esmeralda, 70 g	4,90 Euro
Original Beans Schokolade, Cru Virunga, 70 g	4,90 Euro
Passierte Tomaten, Marianna d'Auria, 400 ml	7,00 Euro





MEISENHEIMER HOF

G a u m e n f r e u d e n „ Z U H A U S E “

LIEBE GÄSTE,

leider noch immer von unseren Gästen räumlich getrennt wollen wir es uns nicht nehmen lassen, Ihnen weiterhin die Köstlichkeiten aus unserer Küche zu servieren. Auf dass 2021 für Sie mit einem zufriedenen Lächeln und abgeleckten Tellern starten möge. Es gibt verschiedene Angebote, die Sie sich individuell als komplettes Menü zusammenstellen können. Alles ist bereits zubereitet, Sie benötigen nur noch wenige Handgriffe und maximal 30 Minuten Zeit. Sie stellen Ihr Wunschenü nach beiliegender Anleitung fertig und können somit unsere Spezialitäten Zuhause genießen. Zu jedem Gericht empfehlen wir Ihnen einen passenden Wein vom Weingut Disibodenberg. Es besteht auch die Möglichkeit Weine von unserer Weinkarte zu bestellen. Hierzu geben wir Ihnen einen Rabatt von 20 % auf unseren ausgewiesenen Restaurantpreis.

DIE BESTELLUNG:

Bestellungen für das kommende Wochenende können täglich von 9-17 Uhr per Telefon, oder per Mail bis spätestens Mittwoch Nachmittag 14:00 Uhr aufgegeben werden.

Bestelltelefon: 0 67 53 - 12 37 780

E-Mail: mail@meisenheimer-hof.de

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DIE ABHOLUNG / LIEFERUNG:

Die fertig gestellten Menüs können von Freitag bis Sonntag zwischen 11 und 18 Uhr im Meisenheimer Hof abgeholt werden. Auf Anfrage ist eine Abholung auch an anderen Tagen möglich. Bitte den gewünschten Abholzeitpunkt bei der Bestellung mit angeben, vielen Dank.

Oder wir liefern Ihre Waren bequem nach Hause. Hierbei bitten wir um Barzahlung mit abgezähltem Geld.

Die Voraussetzungen hierfür sind:

innerhalb Meisenheim, ab einem Bestellwert von 50 €,
im Umkreis von 10 km, Mindestbestellwert 100 €,
im Umkreis von 20 km (Bad Kreuznach), Mindestbestellwert 200 €.

Versand per UPS Express: die Kosten belaufen sich auf 20,00 € pro Paket. Die Zustellung erfolgt immer am Freitag und es muss jemand vor Ort sein, damit die Ware garantiert zugestellt werden kann. Sollte der Paketbote das Paket im angegebenen Zeitfenster nicht zustellen können, ist aus Hygienevorschriften kein zweiter Versuch mehr möglich und das Paket muss vernichtet werden.

C A F É - K U C H E N & W E I N :

Außerdem ist von Samstag-Sonntag, von 11-16 Uhr, unser Cafe Meisentörtchen mit einer Kuchenauswahl und hausgebackenem Sauerteigbrot geöffnet. Charlotte Held begrüsst Sie von Donnerstag bis Sonntag von 10 - 15 Uhr in unserem Weingeschäft Boos von Waldeckscher Hof und berät Sie zu den Wein- und Spirituosenangeboten des Weinguts Disibodenberg.

TIPP: Ebenso ist es möglich, Leckereien aus aller Welt zu bestellen. Bei Sonderwünschen beraten wir Sie sehr gerne persönlich. Nutzen Sie unser breit gefächertes Netzwerk an regionalen und überregionalen Spitzenlieferanten. Wir werden all unsere Möglichkeiten ausschöpfen um Ihren Wünschen gerecht zu werden. Sprechen Sie uns gerne an!



MEISENHEIMER HOF

G E N U S S K A R T E

07. Mai bis 30. Mai '21

G a u m e n f r e u d e n „ Z U H A U S E “

„Wenn Sie nicht zu uns
dürfen, bringen wir
unsere Köstlichkeiten
zu Ihnen nach Hause!“

Ihr Markus Pape & Team

JRE
JEUNES RESTAURATEURS