



MEISENHEIMER HOF



Vorspeisen & Suppen

Keltenhof Feldsalat 6,00 €
mit Buttercroutons, Kürbiskernöl und Hausdressing.
Weinempfehlung: 2018er Silvaner, zzgl. 6,90 Euro pro Flasche.

Mariniertes Bürgermeisterstück 12,00 €
mit Rote Bete Salat, Senfcreme und eingelegten Gemüsen.
Weinempfehlung: 2018er Grauburgunder G18, zzgl. 8,90 Euro pro Flasche.

Bouillabaisse 18,00 €
von Atlantikfischen mit Wildfanggarnele, Sauce Rouille und Parmigiano Reggiano. **Weinempfehlung:** 2018er Louise von Racknitz Riesling, zzgl. 14,90 Euro pro Flasche.

Disibodenberger Rieslingsüppchen 10,00 €
mit Tatar vom schottischen „Loch Duart“ Lachs und Buttercroutons. **Weinempfehlung:** 2018er Kloster Disibodenberg Riesling, zzgl. 9,90 Euro pro Flasche.

Hauptgerichte

Trüffelpasta 18,00 €
Linguine von Pastificio dei Campi mit Trüffelrahm, Spinat und Parmigiano Reggiano. Für 2 Personen: 35,- Euro und für 4 Personen 65,- Euro. Dazu schwarzer Winteredeltrüffel (Tuber Melanosporum) 20g – 30 Euro und 40g – 50 Euro.
Weinempfehlung: 2018er Kapellenberg Grauburgunder, zzgl. 14,90 Euro pro Flasche.

Ragout vom Sobernheimer Reh 22,00 €
mit Wurzelgemüse, Spinatspätzle und Preiselbeeren.
Weinempfehlung: 2015er Kapellenberg Frühburgunder, zzgl. 14,90 Euro pro Flasche.

Dry Aged Roastbeef 28,00 €
vom Glantalrind mit wildem Broccoli, getrüffeltes Gratin und Burgunderjus. **Weinempfehlung:** 2015er Montfort Spätburgunder alte Reben, zzgl. 28,00 Euro pro Flasche.

Original Wiener Schnitzel 19,00 €
vom Kalb mit Meisenheimer Kartoffelsalat und Preiselbeeren.
Weinempfehlung: 2019er Cuvee Variete weiß, zzgl. 9,90 Euro pro Flasche.

Filet vom Bachsaibling 24,00 €
Mit Rieslingkraut, Nussbutterpüree und Beurre Blanc.
Weinempfehlung: 2018er Montfort Chardonnay & Weißburgunder, zzgl. 14,90 Euro pro Flasche.



Ente für 2
Eine ganze Ente, gegart für zwei Personen mit karamelisier-tem Rotkraut, Rosenkohl, Kartoffelknödel und Preiselbeerjus, inklusive einer Flasche 2018er Cuvee Variete rot. **74,00 €**



Dry Aged Tri-Tip Steak für 4
Ein sous-vide gegartes Tri-Tip Steak, für vier Personen mit Wurzelgemüse, wildem Broccoli, getrüffeltem Kartoffelpüree und Burgunderjus inklusive einer Flasche WS 100 Spätbur-gunder trocken aus dem Weingut Disibodenberg. **139,00 €**



Vacherin Mont- d`Or für 2
Französischer Ofenkäse mit Pellkartöffelchen, Feldsalat, Preiselbeeren und eine Flasche 2017er Langenberg Gewürztra-miner Auslese, 0,5 ltr. **42,00 €**

Dessert

Crème Brûlée 6,00 €
klassisch

Meisenheimer Snickers 11,00 €
mit Passionsfrucht und Schokocrumble

Käseplatte, (5-Sorten) 15,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse mit Früchtebrot

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

GENUSSKARTE
15. bis 31. Januar '21

Gaumenfreuden
„ZUHAUSE“

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

Ihr Markus Pape & Team





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 Wunschmenü 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
JUNES RESTAURATEURS

DIE ABHOLUNG / LIEFERUNG:

Die fertig gestellten Menüs können von Freitag bis Sonntag zwischen 11 und 16 Uhr im Meisenheimer Hof abgeholt werden. 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 15,00 € 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.

CAFÉ - KUCHEN & WEIN:

Außerdem ist von Samstag-Sonntag, von 12-16 Uhr, unser Cafe Meisentörtchen mit einer Kuchenauswahl, Kaffee „togo“ geöffnet. Charlotte Held begrüsst Sie von Mittwoch bis Samstag 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!

HAUSGEMACHTES:

Hausgebackenes Butterbrioche, 300 g	4,00 Euro
Hausgebackenes Butterbrioche, 600 g	7,00 Euro
Hausgebackenes Früchtebrot, 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
Pfälzer Kartoffelsuppe, 500 ml	10,00 Euro
Rinderkraftbrühe, 250 ml	8,00 Euro
Braune Grundsauce, 250 ml	9,00 Euro
Rieslingsauce für Fischgerichte, 250 ml	8,00 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	18,00 Euro
Frische GILLARDEAU Austern, 12 Stück	35,00 Euro
Wildfanggarnelen pro Stück	3,00 Euro
Caviar Francais Baerii von Prunier, 20 g	22,00 Euro
Caviar Francais Baerii von Prunier, 50 g	75,00 Euro
Linguini von Pastificio dei campi, 500 g	6,50 Euro
Spaghetti von Pastificio dei campi, 500 g	6,50 Euro
Winter-Trüffel, 20 g	30,00 Euro
Winter-Trüffel, 40 g	50,00 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
Ardennais, Weizen-Dinkel-Brot, 800g	5,00 Euro

