

Herzlich willkommen in unserer
„Vinothek“.

Kulinarische WEINNACHT

Zum nunmehr fünfzehnten Male laden wir
sie heute auf eine kleine kulinarische Reise
durch die Welt des Weines und feiner
Speisen ein.

OKTOBER
2007

Zusammen mit dem Salischen Hof
möchten wir sie mit einem herbstlichen
Menü auf die kommende ruhigere
Jahreszeit einstimmen.

Während der Vorbereitung dieses Abends
haben wir in Abstimmung zwischen Küche
und Keller Speisen und Weine ausgewählt.
Immer versuchend Paare zu finden, die
harmonieren oder aber durch gezielte
Gegensätze Interesse erwecken

Ob uns dieses gelungen ist, dürfen nun Sie
entscheiden. Das wichtigste: tauchen sie
ein in eine Welt des Geruchs und des
Geschmacks, lassen sie sich inspirieren von
optischen und haptischen Eindrücken.

In erster Linie jedoch: Genießen sie diesen
Abend und entspannen sie sich.

Zum Wohl. Die Pfalz !

Weingut Egon Schmitt
Am Neuberg 6
67098 Bad Dürkheim
Fon 06322-5830
Fax 06322-68899

&

Restaurant
„Salischer Hof“
Familie Möller
Burgstrasse 12-14
67105 Schifferstadt
Fon 06235-931-0
Fax 06235-931-200

Mille Feuille
vom
Schottischem Wildlachs
an
Feldsalat in Kartoffeldressing

~~~~~

Kürbisschaumsüppchen mit Kernöl  
und  
geräucherter Entenbrust

~~~~~

Steinpilzrisotto
mit
Rucola und Taleggio

~~~~~

Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort  
auf  
getrüffeltem Kartoffel - Selleriepüree  
und  
Wurzelgemüse

~~~~~

Karamellierte Grießschnitte
auf
Pflaumenkompott
und
Zimteis

2006 HOCHBENN RIESLING
trocken

2006 SPÄTBURGUNDER
Rosé trocken

~~~~~

2006 CHARDONNAY  
trocken

~~~~~

2006 PORTUGIESER
Rotwein trocken

1994 REGENT
Rotwein trocken

~~~~~

1993 CABERNET SAUVIGNON  
Rotwein trocken

2004 SALINENPFAD  
Rotwein trocken

~~~~~

1994 HUXELREBE
Trockenbeerenauslese

2006 GEWÜRTZTRAMINER