



Valentins
Wirtshaus & Biergarten
ZWEIBRÜCKEN



HOTEL // RESTAURANT
ROSENGARTEN



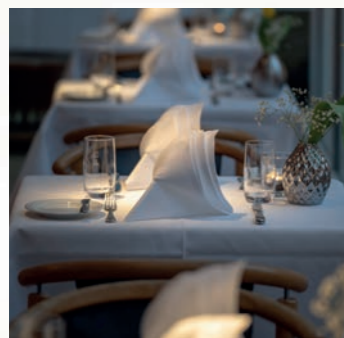
Gasanerie
LANDSCHLOSS

Ihre
Weihnachtsfeier
... wie und wo immer Sie möchten.



HOTEL // RESTAURANT ROSENGARTEN

FAMILIÄR. LIEBEVOLL. STRAHLEND.



VORSPEISEN

HEILBUTT GERÄUCHERT

Salatbouquet
Limetten-Walnussdressing | Granatapfel

14,00 €

FELDSALAT

Lauwarmes Speckdressing

8,50 €

PILZQUICHE

Salatbouquet

13,50 €

SUPPEN

SCHWARZWURZELRAHMSUPPE

Waldpilzstrudel

7,00 €

ROSENKOHLRAHMSUPPE

Speckstreifen

6,50 €

ENTEN ESSENZ

Steinpilz

7,50 €

HAUPTSPEISEN

WEIHNACHTSGANS

Maronen | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel

24,50 €

MAISHÄHNCHENBRUST

Brokkoli | Mandelbutter
Schupfnudeln | Backpflaumensauce

18,50 €

HIRSCHRÜCKENMEDAILLONS

Haselnusskruste | Rosenkohl
Kartoffeltaler | Cassissauce

28,50 €

KALBSRÜCKENSTEAK

Saisonales Gemüse | Mandelkrokette
Morchelrahm

26,00 €

SEETEUFEL

Waldpilze | Risotto
Safran-Ingwer-Sauce

24,50 €

DESSERTS

NOUGAT-SOUFFLÉ

Mandelparfait | Zwergorangen

9,50 €

ZWEIERLEI BIRNE

Kompott mit Rotwein | Strudel
Vanilleeis

8,50 €

ZIMT PARFAIT

Schokoladen-Krokant-Kuchen
Glühweinkirschen

8,00 €

Für Fragen rund um Ihre Reservierung

Hotel // Restaurant Rosengarten

Lisa Braunhardt

Telefon: 06332-977 0

info@rosengarten-am-park.de

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü. Gerne bieten wir Ihnen vegetarische und vegane Alternativen an. Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob Allergien oder Unverträglichkeiten bestehen.



LANDSCHLOSS FASANERIE

FESTLICH. BESONDERS. ANERKANNT.



VORSPEISEN

- Feld-Friséesalat in Balsamico-Dressing mit karamellisierten Nüssen **9,00 €**
- Dreierlei von der Barberie Ente mit Apfel-Rosinensalat und Portweingelée **15,00 €**
- Mild gebeizter Lachs in Orangenmarinade mit winterlichem Salatbouquet & Haselnüssen **14,50 €**

SUPPEN

- Crèmesuppe von Orangen, Karotten und Kokos mit Ingwerklößchen **8,00 €**
- Schwarzwurzelcrèmesüppchen mit gerösteten Blutwurstwürfeln **8,00 €**
- Bratapfel-Selleriecrèmesuppe mit Gänsecroûstillant **9,00 €**

ZWISCHENGERICHTE

- Kross gebratener Bachsaibling auf Kürbisrisotto mit Noilly-Prat-Schaum **15,00 €**
- Steinpilzravioli auf Lauch-Maronenragout mit brauner Butter und gehobeltem Parmesan **12,00 €**
- Cremiges Trüffelrisotto mit geröstetem Parmaschinken und gehobeltem Trüffel **15,00 €**

HAUPTSPESIEN

- Maispouardenbrust in Parmaschinken gebraten auf Kürbisrisotto mit Gewürzjus **21,00 €**
- Hirschkalbsrücken in Wacholderwürze gebraten mit Ragout und Purée von Süßkartoffeln an Preiselbeerjus **29,50 €**
- Brust von der Oldenburger Ente auf Feigenrotkohl mit Maronen-Serviettenködel und Balsamicojus **27,00 €**

DESSERTS

- Törtchen von Nougat und Manjari-Schokolade mit Rotwein-Mandelsauce und Spekulatius-Rahmeis **10,00 €**
- Feines von Birne, Mandel und winterlichen Gewürzen mit Tahiti-Vanille-Rahmeis **12,00 €**
- Lebkuchenparfait mit Gewürzkirchen und Bourbon-Vanillesauce **8,50 €**

Für Fragen rund um Ihre Reservierung

Landschloss Fasanerie
Heike Köstering / Anna Altmayer
 Tel.: 06332 / 973 268
veranstaltungen@landschloss-fasanerie.de

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü. Gerne bieten wir Ihnen vegetarische und vegane Alternativen an. Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob Allergien oder Unverträglichkeiten bestehen.





VALENTINS WIRTSHAUS

LOCKER. UNGEZWUNGEN. URGEMÜTLICH



Für Ihre Weihnachtsfeier: Auf der Wirtshauskarte ist für jeden etwas dabei.
Gerne bieten wir auch Menüs an. Ab 40 Personen verwöhnen wir Sie mit einem Buffet.

WIRTSHAUS BUFFET I

Carpaccio vom Rindertafelspitz
mit Meerrettichvinaigrette und roter Bete

Gemischtes Vesperbrett mit Schinken und
Hausmacher Wurst, Cornichons, Radieschen und Rettich

Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

Weißwurstaderl
im Bierteig gebacken auf Senfcreme

Wirtshaus-Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten der Saison
dazu Wirtshausdressing und ofenfrisches Wirtshausbrot

Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln

Kartoffelklöße mit Schmelze und Gemüse vom Markt

Hirschragout mit Spätzle und Apfel-Zimt-Rotkraut

Zimtmouse mit eingelegtem Obst

Dampfnudeln mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

33,00 € p. P.

Für Fragen rund um Ihre Reservierung

Valentins Wirtshaus
Heike Köstering / Anna Altmayer
Tel.: 06332 / 973 268
veranstaltungen@landschloss-fasanerie.de

WIRTSHAUS BUFFET II

Hausgebeizter und geräucherter Lachs
mit zweierlei Saucen

Gemischtes Vesperbrett mit Schinken und
Hausmacher Wurst, Cornichons, Radieschen
und Rettich

Tarte von Pfälzer Blutwurst mit Apfelschmand

Wirtshaus-Rindfleischsalat mit Zucchini und
Kürbiskernöl - im Glas serviert

Mettwurstpraline in Pumpernickelmantel

Kaltes Roastbeef fein geschnitten mit Sweet-Chili-Sauce

Wirtshaus-Salatbuffet mit Rohkost- und
Blattsalaten der Saison dazu Wirtshausdressing
und ofenfrisches Wirtshausbrot

Krustenbraten von der Schweineschulter
mit Bayrischem Kraut und Brez'n-Semmelknödeln

Gänsebraten mit Lebkuchensauce,
Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut

Rotweinbirne mit Zimtsauce

Christstollenmousse mit Marzipansauce

Topfenpalatschinken mit Sauerkirschkompott

38,50 € p. P.



HOTEL // RESTAURANT
ROSENGARTEN

Hotel // Restaurant Rosengarten

Rosengartenstraße 60
66482 Zweibrücken
Telefon 06332-9770
Fax 06332-977222

www.rosengarten-am-park.de



Romantik Hotel Landschloss Fasanerie

Fasanerie I
66482 Zweibrücken
Telefon 06332-973 0
Fax 06332-973 111

www.landschloss-fasanerie.de

— Valentins —
Wirtshaus & Biergarten
— ZWEIBRÜCKEN —

Valentins Wirtshaus mit Biergarten

Geschwister-Scholl-Allee 13
66482 Zweibrücken
Telefon 06332-4814432

www.valentins-biergarten.de