

Merken Sie sich folgende Termine...

...oder Buchen Sie direkt heute!

Samstag 12.11.2022 ab 18:00

Let the Kitchenparty begin

Feiern Sie mit uns eine ausgiebige Party in der Küche und im Restaurant und lassen Sie sich verwöhnen oder packen Sie selbst mit an.

PALEÉ goes Wild unser Wild Buffet



Was Spritziges vorweg?

- im Buffetpreis inkludiert -

Werner's Secco

Ein frischer, weißer Perlwein mit den Aromen von Pfirsich

Werner's Rosé Secco

Ein roséfarbener Secco mit beerigen Aromen vom Spätburgunder

Werner's Alkoholfreier Secco

Ein schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein

Exotictraum – Maracuja Secco

Eine Frucht-Explosion auf Basis vom Schaumwein

Auf Wunsch können wir Ihrem Apparativ einen Schuss
Werner's Weinbergs-Pfirsichlikör hinzufügen

*„Früher jagte der Mensch, um zu leben –
heute, um zu erleben.“ (Stefan Rogal)*

*„Schenken heißt etwas zu geben was man am
liebsten selbst behalten möchte.“ (Selma Lagerlöf)*

Verschenken Sie ein Stück Strandhotel Hohenzollern...

... Hausgemachte Pralinen schick verpackt in unserer Geschenkbox

4 Stück 4,50 €

9 Stück 9,50 €

20 Stück 16,50 €

... Unsere Hausweine vom Weingut Werner aus Flonheim, Rheinhessen

Grauburgunder | trocken

Ein frischer Qualitätswein mit zartem Melonenton und Birnenduft
bei einer leicht nussig schmelzenden Note am Gaumen

0,75 l 22,90 €

Spätburgunder / halbtrocken

Ein granatroter, halbtrockener Wein mit einem klaren Duft nach roten Beeren,
leichter Restsüße und zurückhaltenden Tannine im Mund

0,75 l 22,90 €

Über Werner Weine

Das Weingut Werner betreibt in der 7. Generation ca. 20 ha. in den besten Weinlagen Rheinhessens.

Tradition und Moderne zu verbinden, um vollendete Qualitätsweine herzustellen, ist dabei die Kunst, der Sie sich verschrieben haben.

Die umweltschonende Produktweise liegt Ihnen besonders am Herzen.

Sie halten Anbau, Ausbau und Abfüllung in eigenen Händen, um eine hervorragende Qualität der Weine zu garantieren. Der Ausbau erfolgt dabei im eigenen traditionellen, seit 1660 bestehenden Gewölbekeller.

Seit mehreren Generationen wird das Wissen über den Wein vom Vater auf den Sohn weiter vermittelt. Das reicht aber nicht aus, um in der heutigen Zeit mit Spitzenweinen bestehen zu können. Schnitt und Pflege der Weinstöcke werden laufend weiter entwickelt und die Weinberge so umweltschonend wie möglich gepflegt.

Die Grundsätze des Weinguts Werner in Flonheim:

„Moderner Weinanbau strebt nicht mehr die Masse, sondern die Qualität des Lesezugs an. Unsere Keller sind sehr alt, aber die Pflege und der Ausbau des Weines im Keller wird bei uns nach modernsten Erkenntnissen, in denen wir uns laufend weiterbilden, vorgenommen.“

Bei Weingut Werner werden die Weinberge von Sohn Florian Werner, der staatlich geprüfter Weinbautechniker ist, gepflegt und in den Kellern gemeinsam mit Vater Dietmar, der auch Weinbautechnik gelernt hat, zur Vollendung gebracht und vermarktet.

Weinempfehlung

Kerner | Halbtrocken

ausgezeichnetes Aroma und Fruchtsüße sowie ein langanhaltender Schmelz charakterisieren diesen Wein

Grauer Burgunder | Trocken

ein frischer Qualitätswein mit zartem Melonenton und Birnenduft bei einer leicht nussig schmelzenden Note am Gaumen

Sauvignon Blanc „S“ | Trocken

eine erfrischend, mineralisch typische Sauvignon-Nase, bei einer vollen Aromatik von Stachelbeere und Grapefruit, bei einer milden Säurestruktur mit vielschichtigem, komplexem Gesamteindruck

St. Laurent Rotwein | trocken

ein extrem fruchtiger und vollmundiger Wein, mit einem angenehmen Brombeeraroma, der bei einer gerbstoffarmen Struktur doch einen gehaltvollen Körper entfaltet

Spätburgunder Rotwein | Halbtrocken

ein typisch und angenehm frischer Rotwein mit einem ausdrucksvollen Beerenaroma und einer leichten Fruchtsüße mit angenehmem Nachhall

Cabernet Dorsa „S“ Rotwein | Trocken

ein kräftiger, im großen Holzfass gereifter Rotwein mit feinen Fruchtaromen von Waldfrüchten und Brombeeren umspielt von einer feinen, reifen Tanninstruktur

Blanc de Noir Spätburgunder | Trocken

ein aus blauen Spätburgunder-Trauben weiß gekelterter herrliche Wein. Ein perfekt frisch-fruchtiger Wein mit feiner Mineralität

Alle Weine schenken wir offen und als Flaschen zu folgenden Preisen aus
0,1 l 7,50 € 0,2 l 10,00 € 0,75 l 26,90 €

Vorspeisen

Wild Consommé vom heimischen Wild
hausgemachte Hirsch-Klößchen | Gemüse | Pilze

Oder

Schaumsüppchen von frischen Pfifferlingen
Milchschaum | Rucola | blaue Chips

Sülze von der Stoppelgans auf Bratkartoffelsalat

Crostini vom Serviettenknödel mit Wildbratwurst und Rotkohlsalat

Röstitaler mit Waldorfsalat und hausgemachtem Hirsch Pastrami

marinierte Melonenkugeln mit Wildschweinschinken

Kaninchen Filet im Tramezzini Mantel auf Spitzkohl Salat

Variation von Wild Pasteten und Terrinen

Terrine von Rote Beete und Meerrettich

Carpaccio von der Reh Hüfte auf Preiselbeer Marinade
Nüsse | Parmesan | Rucola

Hausgemachte „Roh Esser“ vom Wild auf Cole Slaw Salat und Laugenkonfekt

Rehrücken Baden-Baden mit Preiselbeer Birne und Pilzsalat im Kartoffelnest

Kürbismousse mit Tranchen vom rosa gebratenen Wildschweinerücken

Mini Burger mit Wild Patty, Preiselbeer Senf, Salat, Zwiebel Chutney

Räucherfischvariation mit zweierlei Dipp

Wildkräutersalat mit karamellisiertem Kürbis
konfierte Tomaten | rosa gebratene Gänsebrust | zweierlei Dressing

Steckrübensalat mit Perlhuhn

Schwarzwurzelsalat mit Tomaten und Pinienkernen

Salat von grünen Bohnen und Speck

Hauptgänge

Bardiertes Fasanenbrüstchen in Sherry-Rahm

Rehgulasch in Lebkuchensauce mit frischen Pilzen

Sauerbraten vom Hirsch in fruchtiger Kirschsauce

Medaillon vom Wildschweinfilet auf Steinpilz-Rahm

gebratenes Fjordlachsfilet auf Zucchini, Kürbis, Rote Beete, Weintrauben

gebratenes Kabeljaufilet auf gestovten Steckrüben, Kartoffeln, Karotten

hausgemachte Spätzle, Servietten Knödel und Kartoffelknödel

Rotkohl, Rosenkohl und Wirsing in Rahm

Unser deftiges Highlight
am Buffet tranchierte Oldenburger Gans
mit Orangensauce

Dessert

Crème Brûlée zum selber karamellisieren

Rosmarin Pana Cotta mit Apfel-Rosinen Ragout

Kaiserschmarrn Trifle

Birne Helene im Glas

hausgemachtes Kürbis Tiramisu

Käseauswahl mit Brot und Birnensenf

Unser süßes Highlight
am Tisch flambierte Crêpes Suzette
mit Früchten und Vanille Eis
Aufpreis pro Person 4,00 €