

Buffet

Gerne können Sie sich an unserem Lunch- bzw. Dinnerbuffet bedienen:

Großer oder kleiner Salatteller

€ 9,50 • € 7,50

Vorspeise

€ 15,50

Tagessuppe

€ 7,50

Hauptgang

€ 20,00

Dessert

€ 9,50

Buffet komplett an Werk- und Sonntagen: € 39,00

An Feiertagen ausschließlich Buffet komplett inkl. 1 Glas Sekt: € 45,50

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt
6 geschwärzt	7 gewachst	8 mit Phosphat	9 mit Süßungsmittel	10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Zuckerarten &	12 mit Zuckeraustauschstoffen	a glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere	c Eier
d Fisch	e Erdnüsse	f Soja	g Milch	h Schalenfrüchte
i Sellerie	j Senf	k Sesam	l Schwefeloxid & Sulfite	m Lupinen

Vorspeisen

Ziegenkäse Crème brûlée ^{g, i, j, 2, 3}

Rote Zwiebel-Marmelade • Zupfsalat • Passionsfrucht-Vinaigrette • schwarze Nüsse

€ 18,80

Carpaccio von Yellow Fin und Seeteufel ^{d, g, i, j, 2, 3}

Petersilienöl • Zupfsalat • Kirschtomaten

€ 19,60

Suppen

Karotten-Ingwer-Süppchen ^{a, c, f, g, i, j, 2, 3}

Kokosmilch • Curry Wan-Tan

€ 8,90

Essenz vom Ochenschwanz ^{a, c, g, i, j, 2, 3}

Gemüse Julienne • Cognac • Ravioli

€ 9,60

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel a, c, d, i, j, 2, 3, 4, 9

Lauwarmer Kartoffelsalat • Zitrone • Kapern • Sardelle

€ 27,50

„Surf and Turf“ a, b, g, l, j, 2, 3

Zartes Filetsteak vom Rind • gebratene Black Tiger Garnele

Pfälzer Drillinge • frischer Blattspinat

€ 39,00

Fischgerichte

Pochierter Fjordlachs a, d, g, i, j, 2, 3

Basmatireis • Wurzelgemüse • Senfsauce

€ 25,50

Auf der Haut gebratenes Filet von der Dorade a, d, g, i, j, 2, 3

Sepia-Fettuccine • glasierte Zuckerschoten • gebratene Kräutersaitlinge • Safransauce

€ 28,90

Vegetarische und vegane Gerichte

Mit Tomate und Mozzarella gefüllte Gnocchi in leichter Kräutervelouté ^{a, c, g, h, i, 2, 3, 4}

Frischer Blattspinat • Pinienkerne • Knoblauch • Parmesan

€ 17,50

Kichererbsen Thai-Curry ^{a, e, f, g, h, i, k, 2, 3, 4}

Basmati Reis • Kichererbsen • buntes Gemüse • Kokosmilch • Green Curry

€ 17,80

Pfälzer Spezialitäten

Hambels Finest ^{a, c, g, i, j, 2, 3, 4, 8, 9}

Grobe Bratwurst • Saumagen • Leberknödel • Rieslingkraut

Schmorzwiebeln • Kartoffelpüree

€ 21,10

Gerauchtes Schweinebäckchen ^{a, g, i, 2, 3}

Kräftige Dornfelderjus • gebratene Egerlinge • Petersilienpüree

€ 23,50

Zartes Rumpsteak ^{a, g, i, 2, 3, 4, 8}

Bratkartoffeln • Speckbohnen • Schmorzwiebeln

€ 28,90

Loulette Menü

Aperitif des Hauses: 1 Glas Champagner

Carpaccio von Yellow Fin und Seeteufel ^{d, g, i, j, 2, 3}

Petersilienöl • Zupfsalat • Kirschtomaten

Karotten-Ingwer-Süppchen ^{a, c, f, g, i, j, k, 2, 3}

Kokosmilch • Curry Wan-Tan

Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken ^{a, g, i, 2, 3, 4, 8}

Gebratener Blumenkohl • Kartoffelmousseline • Kräutersaitling

Crème brûlée ^{c, g, h, 2, 3, 1}

Vanille • Karamellkruste • frische Früchte

€ 69,00

Desserts

„Kurhaus-Kaffee“ c, e, g, h, 2, 3, 9

Espresso • weiße Nougat Praline • Mokkaeis

€ 8,50

Crème brûlée c, e, g, 11

Vanille • Karamellkruste • frische Früchte

€ 9,50

3-erlei von der Schokolade a, c, e, g, h, 2, 3, 4, 11

Kuchen • Mousse • Eis

€ 10,80

Variation vom Weichkäse a, e, g, h, j, 2, 3, 4

Fruchtsenf • Brot • Butter

€ 11,90

Für den kleinen Hunger

Würzige Gulaschsuppe • Baguette ^{a, g, l, 2, 3}

€ 9,50

Marinierter Marktsalat ^{c, e, f, g, i, j, 2, 3, 4}

Hähnchenbrust • Tomate • Landgurke • Croûtons • Apfel-Pommery-Dressing

€ 17,50

Gerauchter Lachs ^{a, c, d, g, i, j, 2, 3, 4, 8}

Reibekuchen • Meerrettich • Salatbouquet

€ 18,80

Kaltes Roastbeef ^{a, c, d, g, i, j, 2, 3, 4, 8}

Hausgemachte Remouladensauce • Bratkartoffeln • gepickeltes Gemüse

€ 20,00

Flammkuchen

Paprika • Mais ^{a, g, 3}

€ 9,90

Salami • Chili ^{a, g, 3}

€ 11,50

Speck • Zwiebeln ^{a, g, 3, 8}

€ 11,50



GHI GmbH • 67098 Bad Dürkheim • Schloßplatz 4-6

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.