



Hotel · Gastronomie · Catering

Liebe Gäste,

in der herrlichen Idylle des Mainzer Stadtparks,
wo einst der Kurfürst Lothar Franz von Schönborn
sein wunderschönes Lustschloss Favorite erbaute,
finden Sie heute unser FAVORITE Parkhotel.

Seit 1971 ist das persönlich geführte Unternehmen
weithin bekannt für gepflegte Gastlichkeit.
Insgesamt 80 Mitarbeiter sorgen für die Erfüllung Ihrer Wünsche.
Mit komfortablen und modernen Zimmern, exklusivem Frühstücksbüffet
und herrlicher Badelandschaft sowie stilvoll eingerichteten Banketträumen
mit moderner Technikausstattung finden Sie im FAVORITE Parkhotel
für jeden Anlass den richtigen Rahmen.

In unserem Favorite restaurant, dem Parkcafé,
der gemütlichen Bierkutsche, der Woitraub und dem Wintergärtle,
sowie im Sommer auf unserer herrlichen Sonnenterrasse
und im schönsten Biergarten von Mainz
können Sie sich rundum verwöhnen lassen.
Sei es durch eine herzhaft und gepflegte Vesper,
ein kleines Menü oder ein festliches Büffet oder Dinner.

Wir laden Sie herzlich ein zu einem Aufenthalt in unserem Hause und freuen uns,
wenn auch Sie sich bei uns wohlfühlen.

Ihre Familie

Anja und Christian Barth

Sehr geehrter Gast,

gerne überreichen wir Ihnen unsere Menü- und Büffetvorschläge für den Gesellschafts- und Veranstaltungsbereich und bedanken uns gleichzeitig für Ihr freundliches Interesse an unserem Hause. Für Anlässe finden Sie darin Speisen und Zusammenstellungen nach Ihrem Geschmack. Gerne beraten wir Sie auch ganz individuell für Ihre Veranstaltung.

Die genaue Menüabsprache sollte mindestens zwei Wochen vor der Veranstaltung mit uns getroffen werden, um spezielle Warenbestellungen in die gesamte Planung einzubeziehen. Die genaue Personenzahl, aufgrund der zu zubereitenden Speisen, erbitten wir nochmals zwei Tage vorher telefonisch durchzugeben. Die Berechnung erfolgt nach dieser Zahl (Änderungen bis +/- 15 Personen möglich). Sollte aus organisatorischen Gründen eine Änderung der Raumreservierung nötig werden, so behalten wir uns das Recht hierzu vor. Die Rechnung für Ihre Veranstaltung wird in unserem Kassensystem geführt und zum Ende Ihrer Veranstaltung zur Vorlage abgerufen. Gerne akzeptieren wir einen Scheck zum Ausgleich. Sollte nach vorheriger Absprache die Rechnung zugeschickt werden, bitten wir um Ihre Unterschrift und die genaue Rechnungsanschrift. Die Zahlung erbitten wir dann innerhalb von 8 Tagen. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie auf unserer Homepage www.favorite-mainz.de finden.

Schon heute versichern wir Ihnen, dass wir Ihre Veranstaltung zu Ihrer vollsten Zufriedenheit in unserem Hause oder auch in Ihren Räumlichkeiten ausführen werden.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr FAVORITE Parkhotel
Anja und Christian Barth
sowie alle Mitarbeiter

Das FAVORITE Parkhotel

In unserem **Favorite restaurant** verwöhnt Sie unser Restaurantteam und Sternekoch Philipp Stein mit modernen, kulinarischen Kreationen und einem abwechslungsreichen Business-Lunch
Das Restaurant ist montags und dienstags geschlossen.

Bierkutsche, Woitraub und Wintergärtle mit gepflegten Biersorten, erlesenen Weinen und den dazu passenden Speisen freuen sich auf Ihren Besuch.
Täglich ab 16.00 Uhr für Sie geöffnet - die Küche bis 24.00 Uhr.

Unser **Biergarten** mitten im Mainzer Stadtpark hat bei schönem Wetter montags – freitags ab 16.00 Uhr, samstags ab 14.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen schon ab 11.00 Uhr seine Pforten für Sie geöffnet.

Das **Parkcafé** mit großer Sonnenterrasse lädt Sie nachmittags zu hausgemachtem Kuchen und leckeren Eisspezialitäten ein.
Das Café ist täglich von 14.30 Uhr bis 18.00 Uhr geöffnet und montags geschlossen.

In unseren **Banketträumen** (von 10 - 500 Personen) richten wir alle Arten von Veranstaltungen nach Ihren Wünschen aus. Diese stehen Ihnen nach Vereinbarung an allen Tagen von 8.00 bis 03.00 Uhr zur Verfügung.

Unser Catering-Service liefert Ihnen gerne alles, was man für ein traumhaftes Fest in Ihren Räumlichkeiten benötigt. Ob Familienfeier oder Betriebsfest, ob Canapés, Büffet, Gala-Menü, von Zelten über Bestuhlung bis hin zu Tischwäsche, Porzellan, Besteck und Blumendekoration, wir stehen Ihnen als erfahrener Partner gerne beratend zur Seite.

Tagungsmöglichkeiten in der FAVORITE

Unsere Tagungsräume:

<u>Raum:</u>	<u>Größe:</u>	<u>U-Form</u>	<u>Parlamentarisch:</u>	<u>Stuhlreihen:</u>
Grüner Salon:	40 qm	15 Pers.	20 Pers.	30 Pers.
Sonnensalon :	70 qm	25 Pers.	35 Pers.	50 Pers.
Palmengarten A:	60 qm	20 Pers.	30 Pers.	40 Pers.
Palmengarten B:	60 qm	20 Pers.	30 Pers.	40 Pers.
Palmengarten C:	60 qm	20 Pers.	30 Pers.	40 Pers.
Palmengarten D:	120 qm	35 Pers.	60 Pers.	100 Pers.
Palmengarten E:	40 qm	15 Pers.	20 Pers.	30 Pers.
Business Center	30 qm	Block bis 15 Personen		
Business Office	15 qm	runder Tisch bis 7 Pesonen		
Rosengarten A	60 qm	20 Pers.	30 Pers.	40 Pers.
Rosengarten B	60 qm	20 Pers.	30 Pers.	40 Pers.
Rosengarten C	60 qm	20 Pers.	30 Pers.	40 Pers.
Rosengarten D	40 qm	15 Pers.	20 Pers.	30 Pers.
Rosengarten E	40 qm	15 Pers.	20 Pers.	30 Pers.
Rosengarten F	40 qm	15 Pers.	20 Pers.	30 Pers.

Alle Räume sind kombinierbar und können bis insgesamt 500 Pers. bestuhlt werden

Generelle Rahmenbedingungen für Tagungen:

Tagungen in unserem Haus sind nur unter Verwendung einer Tagungspauschale möglich. Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen gerne einen Tagungsraum in der von Ihnen gewünschten Zeit reservieren, wir diesen Raum aber nach Ablauf der Endzeit für andere Veranstaltungen benötigen. Wir gehen bei der Berechnung davon aus, dass die Gesamtkosten in Rechnung gestellt werden. Eine Woche vor Veranstaltungsbeginn senden wir Ihnen unseren Veranstaltungsablauf zu, den Sie bitte auf seine Richtigkeit überprüfen. Je nach Zeitaufwand und bei einer Personenzahl unter 12 Personen behalten wir uns eine zusätzliche Raummiete vor.

Technische Sonderausstattung:

Kopie	Stück	€ 0,25
Farbkopie	Stück	€ 0,50
Folien	Stück	€ 0,50
Pinwand	pro Tag	€ 26,00
TV + Video	pro Tag	€ 52,00
Rednerpult	pro Tag	€ 75,00
Mikrofon	pro Funkmikro	€ 75,00
Raummiete pro Raum	pro Tag	€ 140,00
Beamer	pro Tag	€ 100,00
Laptop	pro Tag	€ 240,00
Videokamera	pro Tag	€ 240,00

Internetanschluss, Telefonanschluss, Steckdosen und Verlängerungskabel sind in allen Konferenzräumen vorhanden. Alle Konferenzräume verfügen über Tageslicht oder können verdunkelt werden.

VIP Tagungspauschale

Der Raum:

Einen Tagungsraum, vollklimatisiert.
(Temperatur kann vom Tagungsleiter selbst gesteuert werden)
Größe: mindestens 40 m², je nach Personenzahl

Die Ausstattung:

Overhead, Leinwand, Flipchart,
Moderatorenkoffer, für jeden Teilnehmer Schreibunterlagen und einen Müsliriegel

Die Kaffeepausen:

Morgens: Begrüßungskaffee mit belegten Brötchen
Vormittags: Kaffeepause mit Kaffee und Tee, belegten Croissants und Obst
Nachmittags: Kaffeepause mit Kaffee und Tee, Blechkuchen und Teegebäck

Das Mittagessen:

Gerne servieren wir Ihnen ein schönes 3-Gang-Menü zur Wahl
oder ein Lunchbüffet, bestehend aus einem Salatbüffet,
Suppe, verschiedenen Hauptgerichten und Dessertauswahl.

Die Getränke:

Alle alkoholfreien Getränke im Raum und zum Essen sind in der Pauschale enthalten.
Alkohohlhaltige Getränke werden separat berechnet.

Preis pro Person inkl. aller aufgeführten Leistungen
70,00 Euro

FAVORITE-Tagungspauschale

Der Raum:

Einen Tagungsraum
vollklimatisiert und mindestens 40 m² groß.

Die Ausstattung:

Overhead, Leinwand, Flipchart, Moderatorenkoffer

Die Kaffeepausen:

Vormittags: Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Obst
Nachmittags: Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Teegebäck

Das Mittagessen:

Gerne servieren wir Ihnen ein schönes 3-Gang-Menü zur Wahl
oder ein Lunchbüffet, bestehend aus einem Salatbüffet,
Suppe, verschiedenen Hauptgerichten und Dessertauswahl.

Die Getränke:

Mineralwasser unbegrenzt für die Teilnehmer,
sowie zwei Tagungsgetränke im Raum und ein Getränk zum Mittagessen.
Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Preis pro Person inkl. aller aufgeführten Leistungen
58,30 Euro

Favorite Plus Tagungspauschale (bis max. 16 Personen) 65,00 Euro
Gerne reservieren wir für Ihr Mittagessen einen schönen Tisch in unserem
Feinschmecker Restaurant favorite und servieren Ihren Gästen
ein ausgewähltes 3 Gang-Gourmet Menü.
Genießen Sie den Blick auf den Rhein sowie unsere Showküche und lassen
sich dabei von Kreationen unseres Küchenchefs Philipp Stein verwöhnen.

Standard-Tagungspauschale

Der Raum:

Einen Tagungsraum
vollklimatisiert, mindestens 40 m² groß.

Das Essen:

Gerne servieren wir Ihnen ein schönes Fingerfood Büffet mit kleinen Snacks
und einer warmen Suppe.
Je nach Bedarf kann das Büffet vor oder nach Ihrer Veranstaltung angeboten werden.

Die Getränke:

Pro Teilnehmer sind zwei Tagungsgetränke in der Pauschale enthalten.
Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Preis pro Person inkl. aller aufgeführten Leistungen
44,00 Euro

Die Ausstattung auf Wunsch:

Overhead, Leinwand, Flipchart, Moderatorenkoffer
Pro Stück 26,00 Euro

Kaffee:

Gerne stellen wir vor oder im Tagungsraum Kaffee bereit.
Die Abrechnung des Kaffees erfolgt nach Verbrauch.

Halbtages-Tagungspauschale

Der Raum:

Einen Tagungsraum
vollklimatisiert und mindestens 40 m² groß. Der Raum steht Ihnen gerne
von 08.00 bis 13.00 Uhr oder von 13.00 bis 18.00 Uhr zur Verfügung.

Die Ausstattung:

Overhead, Leinwand, Flipchart, Moderatorenkoffer

Die Kaffeepause:

Vormittags: Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Obst

Das Mittagessen oder Abendessen:

Gerne servieren wir Ihnen ein schönes 3-Gang-Menü zur Wahl
oder ein Lunchbüffet, bestehend aus einem Salatbüffet,
Suppe, verschiedenen Hauptgerichten und Dessertauswahl.

Die Getränke:

Mineralwasser unbegrenzt für die Teilnehmer,
sowie zwei Tagungsgetränke im Raum.
Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Preis pro Person inkl. aller aufgeführten Leistungen
48,50 Euro

Vollpensions-Tagungspauschale

Der Raum:

Einen Tagungsraum, vollklimatisiert und mindestens 40 m² groß.

Die Ausstattung:

Overhead, Flipchart, Moderatorenkoffer

Die Kaffeepausen:

Vormittags: Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Obst

Nachmittags: Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Teegebäck

Das Mittagessen:

Gerne servieren wir Ihnen ein schönes 3-Gang-Menü zur Wahl
oder ein Lunchbüffet, bestehend aus einem Salatbüffet,
Suppe, verschiedenen Hauptgerichten und Dessertauswahl.

Das Abendessen:

Gerne servieren wir Ihnen ein schönes 2-Gang-Menü zur Wahl,
bestehend aus Vorspeise oder Dessert und verschiedenen Hauptgerichten.

Die Getränke:

Mineralwasser unbegrenzt für die Teilnehmer,
sowie zwei Tagungsgetränke im Raum.

Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Preis pro Person inkl. aller aufgeführten Leistungen
205,00 Euro
(inkl. Übernachtung im Einzelzimmer)

FAVORITE–Gourmet Tagungspauschale

Der Raum:

Einen Tagungsraum
vollklimatisiert und mindestens 40 m² groß.

Die Ausstattung:

Overhead, Leinwand, Flipchart, Moderatorenkoffer

Die Kaffeepausen:

Vormittags: Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Obst
Nachmittags: Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Teegebäck

Das Mittagessen:

Gerne servieren wir Ihnen ein schönes 3-Gang-Menü zur Wahl
oder ein Lunchbüffet, bestehend aus einem Salatbüffet,
Suppe, verschiedenen Hauptgerichten und Dessertauswahl.

Die Getränke:

Mineralwasser unbegrenzt für die Teilnehmer,
sowie zwei Tagungsgetränke im Raum und ein Getränk zum Mittagessen.
Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Das Abendessen

Gerne reservieren wir für Ihr Abendessen einen schönen Tisch in unserem
Feinschmecker Restaurant favorite und servieren Ihren Gästen
ein ausgewähltes 3 Gang Gourmet Menü.
Genießen Sie den Blick auf den Rhein, unsere Showküche und lassen
sich dabei von Kreationen unseres Küchenchefs Philipp Stein verwöhnen.



Preis pro Person inkl. aller aufgeführten Leistungen
115,00 Euro
(nur mit einer Mahlzeit 75,00 Euro)



Tagungspauschale Wine & Dine

Die Ausstattung:

Leinwand (Rückwand der Hofscheune) , 1 Flipchart,
Moderatorenkoffer, für jeden Teilnehmer Schreibunterlagen und einen Müsliriegel,
eigene Terrasse und Garten mitten in den Weinbergen, mit schönstem Blick.

Die Kaffeepausen:

Vormittags: Kaffeepause mit Kaffee und Tee, belegten Croissants und Obst
Nachmittags: Kaffeepause mit Kaffee und Tee und Blechkuchen

Das Mittagessen:

Gerne servieren wir Ihnen ein leichtes Tellergericht, inkl. einem korrespondierenden
0,1l Glas Wein oder Softgetränk

Das Abendessen:

Zum Abendessen servieren wir Ihnen unser Wine & Dine Büffet. In der Hofscheune sind
verschiedene Speisenstationen, inkl. korrespondierender Weine aufgebaut.

Die Getränke:

Alle alkoholfreien Getränke im Raum und zum Essen sind in der Pauschale enthalten.
Alkohohlhaltige Getränke (außer oben aufgeführte Weine) werden separat berechnet.

Übernachtung

Am Abend übernachten Sie in unserem
FAVORITE Hotel 4 * Superior,
inkl. Frühstücks-Büffet



**Preis pro Person inkl. aller aufgeführten Leistungen
199,00 Euro**

Teambuildung

Tagungspauschale

Ihr Team soll noch mehr zusammenwachsen? Sie wollen Ihre Schulungsinhalte praktisch untermalen? Ihre Tagung oder Schulung wollen Sie noch interessanter gestalten?

Dann sprechen Sie uns an! Wir haben das Passende.
Verleihen Sie Ihrer Tagung einen völlig neuen Charakter und stärken Sie das Team.
Tagen Sie in Mitten der schönen Weinberge von Mainz, mit der herrlichsten Aussicht.

Die Ausstattung:

Leinwand (Rückwand der Hofscheune) , 1 Flipchart,
Moderatorenkoffer, für jeden Teilnehmer Schreibunterlagen und einen Müsliriegel,
eigene Terrasse und Garten mitten in den Weinbergen, mit schönstem Blick.

Die Kaffeepausen:

Vormittags: Kaffeepause mit Kaffee und Tee, belegten Croissants und Obst
Nachmittags: Kaffeepause mit Kaffee und Tee und Blechkuchen

Das Mittagessen:

Gerne servieren wir Ihnen ein leichtes 3- Gang Menü oder Lunchbüffet, inkl. 1 Glas
Softgetränk nach Wahl

Teambildung

z.B Human Table Soccer Turnier, Jagdbogenschießen,
Seifenkistenrennen u.v.m

Sprechen Sie uns an, wir finden das Passende.
Preis für Teambildung auf Anfrage!

**Preis pro Person inkl. aller aufgeführten Leistungen
65,00 Euro zzgl. Teambildung**



- NUR FÜR CATERINGS -

Besuchen Sie unsere Homepage www.catering-mainz.de.

Die angegebenen Preise beziehen sich nur auf CATERING - Veranstaltungen.

1.) Speisenangebot:

Mit unseren Menüvorschlägen können Sie sich über unser Angebot informieren. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch und stehen Ihnen vor Ort in Ihren Räumlichkeiten zur Verfügung. Auf Wunsch sind wir Ihnen auch bei der Suche nach einer geeigneten Location behilflich.

2.) Nebenkosten:

Wir berechnen folgende Nebenkosten:

Für die Bereitstellung von Geschirr, Besteck und Gläsern sowie Tischwäsche, Mundservietten und Servicematerial berechnen wir **pro Person € 7,50**.

Gerne stellen wir Ihnen auch Mobiliar zur Verfügung, das wie folgt in Rechnung gestellt wird:

Runde Tische	€	10,00
Eckige Tische	€	10,00
Büfettische	€	5,00
Bankettstuhl mit Husse	€	10,50
Steh Tisch	€	10,00
Bodenlange Stehtischverkleidung	€	5,00
Stretchhuse	€	15,00

3.) Personalkosten:

Je nach Veranstaltungsgröße und Aufwand stellen wir Ihnen das entsprechende Service- und Küchenpersonal zur Verfügung. Generell können Sie mit einem Kellner für ca. 20 Gäste und mit einem Koch für ca. 30 Gäste rechnen.

Logistiker pro Stunde	€	24,00
Servicekraft pro Stunde	€	28,00
Koch pro Stunde	€	28,00
Veranstaltungsleiter pro Stunde	€	32,00
Küchenchef pro Stunde	€	32,00

4.) Transport je nach Aufwand und Destination

5.) Dekoration:

Auf Wunsch liefern wir Ihnen auch Blumendekoration und Menükarten sowie andere Dekorationsaccessoires. Diese werden laut Absprache geliefert und berechnet.

Alle Preise verstehen sich **zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

Ihr FAVORITE catering Mainz

**FÜR EMPFÄNGE UND ÄHNLICHE ANLÄSSE EMPFEHLEN WIR IHNEN
CANAPÉS ODER FINGERFOOD
VON UNSEREN KÜCHENCHEFS DIETMAR SCHWARZ UND DIRK SUTSCHET**

CANAPÉS:

Französisches Weißbrot schräg geschnitten, mit Butter bestrichen und liebevoll ausgarniert, auf Wunsch auch mit verschiedenen Brotsorten. Belegt mit:

700	Geräuchertem Forellenfilet	€	3,50
701	Räucheraal	€	4,00
702	Hausgebeiztem Graved Lachs	€	3,00
703	Rauchlachs mit seinem Kaviar	€	3,00
704	Riesengarnelen mit Wachtelei	€	4,50
705	Gänseleberparfait mit Melone	€	6,00
706	Kalbsbraten	€	3,50
707	Salami	€	3,00
708	Parmaschinken	€	3,00
709	Roastbeef	€	3,00
710	Rindertatar, pikant angemacht	€	3,50
711	Schnittkäse	€	3,00
712	Französischer Bressot	€	3,00

FINGERFOOD:

713	Nürnberger Rostbratwürstchen	€	2,50
714	Kleine Fleischfrikadellen mit Senf	€	2,50
715	Mini Pizza oder Mini Quiche	€	2,50
716	Lothringer Zwiebelkuchen	€	2,50
717	Garnele in Wan Tan	€	5,00
718	Satéspeie mit Erdnuss – Sojasoße	€	5,00
719	Feines Ragout im Näpfchen	€	5,00
720	Blätterteigteilchen, verschieden gefüllt	€	2,00
721	Spieße mit Tomate-Mozzarella oder Melone mit Rauchschinken	€	2,50
722	Mini Cocktails mit Geflügel- oder Shrimpsalat	€	4,00
723	Spundekäs' mit Mini Brezel	€	2,50
724	Halbe belegte Brötchen	€	3,00
725	Mini Lachsrösti	€	3,00
726	Sushi	€	3,50
728	Rindertatar mit Wachtelspiegelei	€	3,50

Das STACCATO Menü (729)

- ab 40 Personen -

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola-Salat und Parmesan

Balik Lachs mit Mango Chutney

Trüffelnudeln

Gebackenes Kalbsbries auf Kräuter-Kartoffelsalat

Marinierte Garnelen auf asiatischem Glasnudelsalat

Konfierter Kabeljau auf Sauerrahm - Kartoffelstampf

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken

Sashimi vom Yellowfin Thunfisch mit Avocado – Wasabicrème und eingelegtem Ingwer

Cappuccino von Curry und Zitronengras

Gebratene Gänsestopfleber mit Calvadosäpfeln und Kartoffelschnee

Kleines Kalbsfilet mit Trüffelsauce und Polenta Taler

Scheibe vom heimischen Rinderfilet auf Thaispargel und Selleriepüree

Knusprige Entenbrust auf Orangen-Chili-Konfit

Lammkotelett auf Bohnenragout

Geschmortes Kalbsbäckchen in Barolosauce

Delice von der Zartbitterschokolade

Fruchttartelettes mit frischen Beeren

Ananas-Kokos-Spieße

Gebackene Apfelbeignets mit Vanillesauce

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin

Tête de Moine mit Feigensenf

Bitte wählen Sie 10 Gerichte aus den Speisenvorschlägen aus.

Für jeden weiteren Gang berechnen wir p.P. 5€

Diese Gänge werden alle auf Mini Tellern serviert.

Das Staccato eignet sich auch sehr gut für Stehempfänge.

Preis pro Person € 70,00

Unser rustikales Büffet (730)

- ab 20 Personen -

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Kleine Frikadellen mit Pommery Senf
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Speckkartoffeln
Schnittlauchbrot mit Radieschen
Eier auf Frankfurter Grüner Sauce
Schwarzwälder Schinken mit grobem Pfeffer
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Schwäbischer Wurstsalat mit Schnittlauch
Brotauswahl und Butter

* * * *

Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln
Krustenbraten vom Schwein in Altbiersauce
Kleine Wiener Schnitzel
Zander auf Rahmsauerkraut
Rotkraut, Kartoffelklöße und Bratkartoffeln
Krautsalat, Kartoffel- Gurkensalat und Rettichsalat

* * * *

Beerengrütze mit Vanillesauce
Rieslingcrème
Karthäuser Klöße mit Gewürzkirschen
Käsewürfel mit Trauben
Spundekäs' und Handkäs'
Brotauswahl und Butter

Preis pro Person € 47,00

Rheinland-Pfalz Büffet (731)

- ab 20 Personen -

**Tatar vom Hunsrücker Rind auf Roggenbrot mit Kresse
Wispertaler Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Cocktail von Finther Maishähnchen
Eifeler Kaninchenterrine
Handkäs´ mit Musik
Jambon de Mayence (Mainzer Schinken) mit grobem Pfeffer
dazu Brotauswahl**

* * * *

**Rheinhessische Kartoffelsuppe
mit gebratener Fleischwurst**

* * * *

**Salatbüffet aus heimischen Gärten
Gurkensalat, Krautsalat, Radieschensalat
Karottensalat, Krumbeersalat
Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
Kräutern, gehackten Eiern, Speck und Croûtons**

* * * *

**Gebratene Medaillons vom Pfälzer Rind mit Rahmwirsing
Bauernente mit Traubensauce auf Marktgemüse
Pochierter Bachsaibling auf Kartoffel – Rieslingrisotto
Rheinhessischer Sauerbraten von der Ochsenbacke
Zu den Hauptgängen reichen wir eine saisonale Beilagenauswahl**

* * * *

**Rieslingcrème mit Kompott von roten Trauben
Kirschenmichel mit Vanillesauce
Apfelbeignets mit Walnusseis
Mini Kreppel
Armer Ritter vom Butterbrioche**

Preis pro Person € 53,00



Hotel · Gastronomie · Catering

Unser Favorite Galabuffet (732)

Das Beste, was Sie Ihren Gästen bieten können
- ab 30 Personen -

Marinierte Louisiana Garnelen mit Mango
Dreimal Norwegischer Lachs (pochiert, gebeizt, geräuchert)
1/4 Hummer mit Cocktailsoße
Eingelegtes, mediterranes Gemüse
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola-Salat
Thunfischsashimi mit Wasabi – Avokadocrème
Vitello Tonnato

* * * *

Trüffelnudeln

* * * *

Filet vom deutschen Weidekalb
mit Champignon – Kalbsbries – Ragout

Tournedos Rossini
Rinderfilet mit gebratener Gänsestopfleber,
Spinatgemüse, gebackenen Kartoffelbällchen und Trüffeljus

Gebratene Lammchops
Bohnen-Tomatengemüse und Polenta-Taler

Gebratene Seezungenfilets
auf Safranrisotto und Zuckerschoten

* * * *

FAVORITE´S Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen
Auswahl von hausgemachtem Eis und Sorbet
Crème Brûlée von der Tonkabohne
Geeistes Kokossüppchen
Zweierlei Mousse von der Valrhona-Schokolade
Crêpes Suzette
Exotische Obstplatten

Preis pro Person € 70,00



Hotel · Gastronomie · Catering

Unser FINGERFOOD BÜFFET (733)

oder als Flying Büffet

- ab 20 Personen -

sehr gut geeignet für Stehempfänge, da die Speisen mundgerecht und portionsweise angerichtet werden

**Sushi mit Sojasauce und Wasabi
Vitello Tonnato auf Roggenkrüstchen
Tomate-Mozzarella-Spieß
Melone mit Mainzer Schinken
Meeresfrüchtesalat
Mini Canapés verschieden belegt
Asiatischer Glasnudelsalat
Cocktail vom Maishähnchen
Roastbeef-Crostini mit Remoulade**

*** * * * ***

**Mini Lachsrösti mit Rucola
Kleine Fleischpflanzerl mit Barbecue Sauce
Dim Sum und Frühlingsröllchen mit Asia-Dipp
Hühner-Saté mit Erdnusssauce
Zwergkartoffeln gefüllt mit Kräuterschmand
Rinderfilet-Scheiben auf geröstetem Olivenbrot**

Preis pro Person € 52,50



Hotel · Gastronomie · Catering

Mediterranes Büffet (734)

- ab 20 Personen -

**Bruschetta mit Tomaten und Oliventapenade
Meeresfrüchtesalat mit frischem Basilikum
Mariniertes mediterranes Gemüse mit italienischer Salami
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln
Tomate-Mozzarella in Balsamicocrème
Carpaccio vom Rinderfilet
Rucola-Salat mit Pinienkernen und Parmesan
Mediterraner Pasta – Garnelensalat
Brotauswahl und Butter**

Kräftige Strauchtomatensuppe mit Kräutern

* * * *

**Rücken vom Ibérico Schwein mit Thymianpolenta
Scalopine vom Kalbsrücken in Marsalasauc
Lammrücken mit Olivenkruste, Bohnengemüse und Gnocchi
Seeteufel in Parmaschinken auf Auberginenkaviar
Zu den Hauptgängen reichen wir eine saisonale Beilagenauswahl**

Pasta-Station: frisch am Büffet zubereitete Pasta mit verschiedenen Saucen

* * * *

**Fruchtsalat
Panna Cotta mit Himbeermark
Hausgemachter Tiramisu
Crêpes mit verschiedenen Zutaten
Eis und Sorbet-Auswahl**

Preis pro Person € 55,00



Hotel · Gastronomie · Catering

Hausbüffet FAVORITE (735)

Gerne reichen wir die Vorspeisen als Tischbüffet oder Vorspeisenzelt
- ab 20 Personen -

Gebratene Garnelen mit Cocktailsauce
Italienischer Parmaschinken mit Melone und Grissinis
Ganzer Norwegischer Lachs pochiert mit Meerrettich-Sahne
Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce
Mariniertes mediterranes Gemüse
Sushi-Variation mit Wasabi, Algensalat und Sojasauce
Tafelspitzsülze mit Frankfurter Grüner Sauce
Brötchen-Konfekt und Salzbutter

* * * *

Kraftbrühe mit Markklößchen und Flädle

* * * *

Im Ganzen gebratenes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise
Variation von Edelfischen mit Krustentiersauce und Blattspinat
Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgundersauce
Lammrücken mit Kräuterkruste und Rosmarinjus
dazu passende Beilagen und Gartensalate mit verschiedenen Dressings
Brotauswahl und Butter

* * * *

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
Obstsalat, Beerengrütze und Crèmes
Schokoladenmousse: dunkel & weiß
Heiße Himbeeren und heiße Kirschen
Apfelbeignets, Crêpes und Eiswagen
Käseauswahl mit Brot und Butter

Preis pro Person € 60,00

FAVORITE's Grillbüffet (736)

ideal für Feierlichkeiten auf unserer schönen Terrasse
- ab 20 Personen -

TAPAS

„Viele kleine Leckereien“

Oliven, Pepperoni und Bohnensalat
Sardinen in Kräuter eingelegt mit Tomaten
Artischockensalat mit getrockneten Tomaten und eingelegten Garnelen
Gebratene Paprika mit Ziegenkäse
Mariniertes mediterranes Gemüse mit Serranoschinken
Datteln im Speckmantel
Meeresfrüchtesalat mit frischem Knoblauch und Kräutern
Spanische Brotauswahl mit Aioli und Butter

*** **

Frisch vom Grill:

Verschiedene Steaks von Rind, Schwein und Huhn
Lammkoteletts
mit verschiedenen Salsas und Barbecuesauce

Aus der großen Pfanne:

Fischfilet und Garnelenspieße
mit Kräuter- und Knoblauchbutter

Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand und Maiskolben
Schöne Brotauswahl und Marktsalate

*** **

Frische Beeren mit Vanilleeis
Crema Catalana mit eingelegten Orangenfilets
Exotischer Obstsalat
Kleine Käseauswahl

Preis pro Person € 51,00

Gestalten Sie sich ihr individuell auf Sie
zurechtgeschnittenes Menü aus unseren Vorschlägen.
Zusammengestellt von unseren Küchenchefs
Dirk Sutschet und Dietmar Schwarz.
Hier einige Menübeispiele:

Menü 737

738 **FAVORITE's Vorspeisen Étagère** **€ 18,00**
- Drei kleine Vorspeisen -
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
Gebackene Garnele in Pankokruste mit Chili-Soße
und Gänseleberparfait mit Apfelchutney

*** *** ***

739 **Gebratene Perlhuhnbrust, mit Sellerie – Haselnusspüree,**
Grünen Spargel und gebratenen Austernsaitlingen **€ 23,00**

*** *** ***

740 **Schwarzwälder Kirschparfait im Baumkuchenmantel**
mit Amarenakirschen und Joghurteis **€ 14,00**

Menüpreis: € 55,00

Menü 741

742	Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola-Salat, Parmesan und Balsamicocrème	€ 15,00
	*** **	
743	Gebratene Jakobsmuscheln auf Safranrisotto mit Zuckerschoten und Schaum von Nolly Prat	€ 19,00
	*** **	
744	Rücken vom Durocschwein auf Erbsen – Speckpüree mit gebratenen Shitakepilzen und Burgunderjus	€ 19,00
	*** **	
745	Warmes Schokoladenküchlein mit Rumtopf Früchten und weißem Nougateis	€ 14,00
	Menüpreis: € 67,00	

Menü 746

747	Gänsestopfleberterrinen mit Brioche, Apfelchutney und Salatbouquet	€ 19,50
	*** **	
748	Krustentiercrèmesuppe mit Gamba – Ragout	€ 8,50
	*** **	
749	Gebratene Wachtelbrust auf bunten Linsen mit gebratenen Waldpilzen und Portweinjus	€ 15,00
	*** **	
750	Im Ganzen gebratenes Rinderfilet vom Hereford Rind mit Sauce béarnaise, Serviettenknödeln und Gemüsebouquet	€ 27,00
	*** **	
751	Delice von der Zartbitterschokolade mit eingelegter Portweifeige und Haselnusseis	€ 15,00
	Menüpreis: € 85,00	

Kalte Vorspeisen

752	FAVORITE's Vorspeisen Étagère - Drei kleine Vorspeisen - Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan Gebackene Garnele in Pankokruste mit Chili-Soße und Gänseleberparfait mit Apfelchutney	€ 18,00
753	Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola-Salat Parmesan und Balsamicocrème	€ 15,00
754	FAVORITE's Lachsрrösti: Räucherlachs auf Rösti mit Apfel- Meerrettich-Crème und Rucola-Salat	€ 15,00
755	Tatar vom Sockeye Wildlachs mit Crème Fraîche, Brotchips und Ketakaviar	€ 18,00
756	Carpaccio vom Eismeersaibling, mit Gurken – Apfelmari- nade und Rettichsalat	€ 16,00
757	Gänsestopfleberterrinen mit Brioche, Apfelchutney und Salatbouquet	€ 19,50
758	Gebeizter „Caipirinha“ Lachs mit Pomelo – Erdnuss- salat und Friseesalat	€ 16,00
759	Tataki vom Yellowfin Thunfisch mit Avokado – Wasabi- crème, Algensalat und eingelegtem Ingwer	€ 16,00

Unsere Salatvariationen

760	Verschiedene Marktsalate nach Saison	€ 8,00
761	mit gebeiztem Lachs	€ 14,00
762	mit Rinderfiletstreifen	€ 14,00
763	mit drei Garnelen	€ 16,00
764	mit Trauben, Croûtons und Speck	€ 10,50
765	mit gebratenen Jakobsmuscheln	€ 16,00
766	Rucolasalat mit Parmesanvinaigrette, Parmaschinken und Grissini	€ 13,00
767	„Caesar Salad“ mit Parmesanchips, gebackenen Kapern und gebratener Maispouardenbrust	€ 15,00

Suppen

768 FAVORITE's Suppenbäumchen

Drei verschiedene Süsspchen Ihrer Wahl in Mini Tässchen serviert und als Bäumchen präsentiert.

€ 9,00

Essenzen und Kraftbrühen

769 Tomatenessenz mit Ricottaklößchen

€ 7,00

770 Rinderkraftbrühe mit Flädle und Markklößchen

€ 8,00

771 Geflügelconsomée mit Klößchen

€ 8,00

Rahmsuppen

772 Kokos - Zitronengras - Cappuccino mit gebackener Riesengarnele

€ 9,00

773 Pilzrahmsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern

€ 6,50

774 Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Parmagrissini

€ 6,00

**775 Erbsenschaumsuppe mit frischer Minze
und gebratener Jakobsmuschel**

€ 8,50

776 Kräuterschaumsuppe mit pochierten Wachteleiern

€ 7,00

777 Krustentiercrèmesuppe mit Gamba – Ragout

€ 8,50

Spezialsuppen

**778 Rhein Hessische Kartoffelsuppe
mit gebratener Fleischwurst**

€ 6,00

779 Hausmacher Linsensuppe mit Wursteinlage

€ 6,00

780 Gulaschsuppe mit Rindfleisch

€ 7,00

Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte

781	Seezungenröllchen mit grünem Babyspargel Champagnerschaum und Avrugakaviar	€ 21,00
782	Gebratene Gänsestopfleber mit Selleriepüree, glasierten Apfelspalten und Madeirajus	€ 21,00
783	Asiatisch marinierter Heilbutt mit Soße vom Madras – Curry und Wokgemüse	€ 19,50
784	Konfierter Kabeljau auf Kartoffel – Nussbutterstampf mit Wildkräuterstroh	€ 18,00
785	Gebratene Wachtelbrust auf bunten Linsen mit gebratenen Waldpilzen und Portweinjus	€ 15,00
786	Gebratene Jakobsmuscheln auf Safranrisotto mit Zuckerschoten und Schaum von Nolly Prat	€ 19,00
787	Drei Riesengarnelen in Knoblauch und Chili gebraten mit Ruccolapesto - Nudeln	€ 18,00
788	Steinbuttlasagne mit gehobeltem Trüffel und Blattspinat	€ 21,00
789	Gebratener Taunussaibling auf süß – saurem Gurkengemüse mit Kräutersalat und Rieslingschaum	€ 16,00
790	Gebratener Wolfsbarsch auf Auberginenpüree mit gegrillter Paprika und Chorizowurst	€ 19,00
791	Frikassee vom Kalbsbries mit gebratenen Egerlingen, Zuckerschoten und Erbsensprossen	€ 21,00
792	Pochiertes Freilandeil auf Kartoffelrisotto mit gehobeltem Trüffel und Speckchips	€ 16,00

Fleischhauptgänge

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 793 | Gebratene Maishähnchenbrust mit Waldpilzrahm, Kartoffel-Zucchini-Gratin und Gemüsebouquet | € 22,00 |
| 794 | Lammrücken mit Olivenkruste, Kartoffelgratin Bohnenröllchen und Rosmarinjus | € 24,00 |
| 795 | Am Stück gegarter Kalbsrücken mit Kräuterrahm, Eierspätzle und Wurzelgemüseragout | € 24,00 |
| 796 | Tournedos „Rossini“ vom Rinderfilet mit gebratener Gänsestopfleber, Spitzkohlgemüse, gebackenen Kartoffelkrapfen und Trüffeljus | € 29,00 |
| 797 | Zweierlei vom deutschen Kalb: Rosa gebratenes Filet und gebackenes Bries auf Wirsinggemüse mit Schupfnudeln | € 29,00 |
| 798 | Im Ganzen gebratenes Rinderfilet vom Hereford Rind mit Sauce Béarnaise, Serviettenknödeln und Gemüsebouquet | € 27,00 |
| 799 | Geschmortes Bäckchen vom Irischen Ochsen mit Sellerie – Kartoffelpüree, Wurzelgemüse und Trauben – Speck – Jus | € 21,00 |
| 800 | Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten Bratkartoffeln und Gurken - Sauerrahmsalat | € 22,00 |

801	Gebratene Perlhuhnbrust, mit Sellerie – Haselnusspüree, Thaispargel und gebratenen Austernsaitlingen	€ 23,00
802	Gebackenes Kotelett vom Ibericoschwein auf Ragout von Bohnenkernen und getrockneten Tomaten mit Kartoffelgratin	€ 25,00
803	Rosa gebratene Brust von der Barbarieente mit Pastinakenragout, Mohnschupfnudeln und Cassis – Gewürzjus	€ 22,00
804	Gesottene Ochsenbrust mit Wurzelgemüse, Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce	€ 21,00
805	Rücken vom Durocschwein auf Erbsen – Speckpüree mit gebratenen Shitakepilzen und Burgunderjus	€ 19,00
806	Steak vom US – Roastbeef mit Kräuterbutter, Madagaskar – Pfefferrahmsauce, Keniabohnen und Curly Fries	€ 29,00
807	Gebratene Lammkeule mit roter Ofenzwiebel, Bohnenkerne, Pariser Kartoffeln und Thymianjus	€ 22,00
808	Am Stück gebratene Schweinelende mit Waldpilzragout, Kartoffelgratin, kleinem Gemüsebouquet und Madeirajus	€ 24,00

Fisch und Krustentiere

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 809 | Seezungenfilets in Zitronenbutter gebraten
mit Romanasalatherzen in Joghurtdressing und
Petersilienkartoffeln | € 28,00 |
| 810 | Auf der Haut gebratener Kabeljau
mit Kartoffelrisotto, Karottengemüse
und Pommery – Senfschaum | € 24,00 |
| 811 | Seeteufel im Parmaschinkenmantel
auf mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi | € 25,00 |
| 812 | Steinbutt und Hummerragout
auf Pinienspinat mit Safrankartoffeln und Champagnerschaum | € 31,00 |
| 813 | Steak vom Malediven Thunfisch
mit Tomatenkonfit und Safranpolenta | € 25,00 |
| 814 | Schnitte vom Weißen Heilbutt
auf Wokgemüse mit Basmatireis und Kokos – Curryfumet | € 26,00 |
| 815 | Gedämpfter norwegischer Lachs
mit saisonalem Gemüsebouquet und Proseccoschaum | € 20,00 |
| 816 | Auf der Haut gebratener Flusszander
mit Rahmsauerkraut, gebratener Blutwurst und Schnittlauchkartoffeln | € 23,00 |

Vegetarische Vorspeisen:

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 817 | Salat von eingelegtem Gemüse mit Brotchips, Pinienkernen und Basilikumpesto | € 11,00 |
| 818 | Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarinhonig, Avocadosalat und Kirschtomaten | € 12,00 |
| 819 | Marinierter Büffelmozzarella mit Ochsenherztomaten, Rucolasalat und altem Balsamico | € 12,00 |

Vegetarische Suppen:

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 820 | Kräuterschaumsuppe mit pochierten Wachteleiern | € 7,00 |
| 821 | Pilzrahmsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern | € 6,50 |
| 822 | Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Grissini | € 6,00 |

Vegetarische Zwischengerichte:

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 823 | Fettucine in Parmesanrahm, mit gebratenen Waldpilzen und Basilikum | € 13,00 |
| 824 | Gratinierter Fetakäse auf Ratatouillegemüse und weißem Tomatenschaum | € 13,00 |

Vegetarische Hauptgänge:

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 825 | Kartoffelgnocchis in Safransauce mit Blattspinat und getrockneten Tomaten | € 18,00 |
| 826 | Gemüselasagne mit Waldpilzen und Thymian, gratiniert mit Gorgonzolakäse | € 17,00 |
| 827 | Ricottaravioli mit Tomatenkonfit, gebratenen Auberginen und Rucola | € 18,00 |

Kinderkarte:

Vorspeisen:

828	Kleiner gemischter Blattsalat mit Croûtons	€	5,00
829	Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum	€	7,00
830	Kleines Räucherlachsрrösti mit Crème Fraîche	€	8,00

Suppen:

831	Rinderkraftbrühe mit Flädle und Markklößen	€	6,50
832	Pilzrahmsuppe mit frischen Kräutern und Croûtons	€	5,50
833	Geflügelkraftbrühe mit Gemüserauten	€	6,00

Fischgerichte:

834	Pochierte Lachstranche mit Butterkartoffel und Blattspinat	€	13,00
835	Gebratene Heilbuttschnitte mit Bandnudeln und kleiner Gemüseauswahl	€	15,00

Fleischgerichte:

836	Wiener Schnitzel mit Zitronenscheibe und Pommes Frites	€	14,00
837	Kalbsgeschneitzeltes mit feinen Nudeln und kleinem Blattsalat	€	13,00
838	Spaghetti in hausgemachter Tomatensauce	€	9,00

Desserts:

839	Kleiner bunter Eisbecher mit Waffeln	€	6,00
840	Vanilleeis mit heißen Kirschen	€	6,50

DESSERTS

841	Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne	€ 9,00
842	Panna Cotta mit Himbeermark und frischen Früchten	€ 11,00
843	FAVORITE's Dessert Étagère - Drei kleine Desserts -	€ 15,00
844	Schwarzwälder Kirschparfait im Baumkuchenmantel mit Amarenakirschen und Joghurteis	€ 14,00
845	Heiße Himbeeren oder Sauerkirschen mit Vanilleeis	€ 9,50
846	Eisbombe „FAVORITE“ mit heißen Kirschen	€ 12,00
847	„Tarte Tatin“ karamellierte Apfeltarte mit weißem Nougateis und eingelegten Apfelspalten	€ 14,00
848	Gewürzorange ragout mit Sabayone und Pistazieneis	€ 14,00
849	Sorbet- und Eisvariation mit frischen Früchten	€ 12,50
850	Variation von der Ecuador Schokolade	€ 16,00
851	Crème Brûlée von der Tahitivanille mit Joghurteis	€ 13,00
852	Delice von der Zartbitterschokolade mit eingelegter Portweinfeige und Haselnusseis	€ 15,00
853	Zitrontarte mit Baiserhaube und Mango – Maracujasorbet	€ 13,00
854	Warmes Schokoladenküchlein mit Rumtopfrüchten und weißem Nougateis	€ 14,00

855

FAVORITE's Desserttraumbüffet
ab 40 Personen

Panna Cotta mit Himbeermark
Crème brûlée
Mousse von weißer und Zartbitterschokolade
Zitronen – Baiser - Tarte
Fruchtspieße mit Schokolade und Kokos
Cointreau-Orangencrème
FAVORITE's Schokoladenbrunnen
Hausgemachte Crêpes
Delice von der Zartbitterschokolade
Auswahl von verschiedenem Eis und Sorbets
Karamellbrownies
Exotische Fruchtplatten

Kleine mediterrane Käseauswahl mit Feigensenf
Brotauswahl und Butter

Preis pro Person € 19,00

Spargelkarte April bis Juni

(Änderungen saisonbedingt vorbehalten)

Vorspeisen

Marinierter grüner und weißer Stangenspargel mit Kräutersalat und gebackenen Garnelen	€ 16,00
Morchelcremesuppe mit frischen Kräutern und Croutons	€ 9,50
Weißer Spargelcremesuppe mit eigener Einlage	€ 7,00
Cremiger Spargelsalat mit gebratenem kanadischen Hummer	€ 22,00

Hauptgänge

Finther Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln	
- und gemischtem Schinken	€ 19,50
- und Wiener Schnitzel	€ 24,00
- und Kalbsfiletsteak	€ 29,00
- und gebratener Heilbuttschnitte	€ 26,00
Roastbeef vom irischen Hereford Rind mit cremigem Spargelragout, gebratenen, frischen Spitzmorcheln und Pommes Dauphine	€ 29,50

Dessert

Variation von der Draiser Erdbeere	€ 15,00
Erdbeerterrinen mit Baumkuchen und Waldmeistersorbet	€ 14,00

Wildkarte September – Oktober

Vorspeisen

Carpaccio vom Wildschweinschinken, mit Feldsalat, Haselnusscreme und Preiselbeervinaigrette	€ 14,00
Cremesuppe vom Hokaidokürbis mit Curry, Orange und gebratener Jakobsmuschel	€ 9,00
Steinpilzrahmsuppe mit gebratenem Rehfilet	€ 10,00

Hauptgänge

Hirschkalbsrücken mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren, Wirsing und Kartoffelplätzchen	€ 25,00
Geschmorter Rehbraten von der Keule mit Gewürzrotkraut und Kartoffelknödeln	€ 24,00
Gebratener Rehrücken aus heimischen Wäldern mit gebratenen Waldpilzen, Spitzkohlgemüse und Serviettenknödeln	€ 29,00
Hirschragout mit gebratenen Steinpilzen, Preiselbeerbirne und Kartoffelknödeln	€ 23,00

Desserts

Tarte von Finther Zwetschgen und Pistazieneis	€ 14,00
Lauwarmer Vanille – Griesknödel mit pochierter Rotweinbirne mit Walnusseis	€ 14,00

Weihnachtskarte November – Dezember

Vorspeisen

Schaumsuppe von der Esskastanie mit weißem Albatrüffel	€ 13,00
Gänsekraftbrühe mit Wurzelgemüse und Steinpilzravioli	€ 10,00
Frischer Feldsalat mit Walnussvinaigrette und gebratener Geflügelleber	€ 13,00

Hauptgänge

Brust und Keule von der Hafermastgans mit Rotkraut, Kartoffelknödeln und Bratapfel	€ 23,50
Gebratener Rehrücken aus heimischen Wäldern mit gebratenen Waldpilzen, Spitzkohlgemüse und Serviettenknödeln	€ 29,00
Hirschragout mit gebratenen Steinpilzen, Preiselbeerbirne und Kartoffelknödeln	€ 24,00

Desserts

Zimtparfait mit eingelegten Rumtopfrüchten und Portweinsabayone	€ 13,00
Delice vom Lebkuchen mit Gewürzorange und Walnusseis	€ 14,00
Nuss – Bratapfel mit Vanillesoße und weißem Nougateis	€ 13,50



FAVORITE

restaurant

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen,
gekocht und kreiert aus der Gourmetküche von Philipp Stein
und seinem Team

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|-------------|
| 900 | Éclair von der Elsässer Gänsestopfleber
mit Aprikosenchutney und Macadamianuss | € 28 |
| 901 | Lauwarmer bretonischer Hummer
mit Wildblüten, Cocktailsauce und Egerlingen | Saisonpreis |
| 902 | Norwegische Jakobsmuschel
roh mariniert und gebraten
mit Béarnaise – Mayonnaise, Artischocken und Pata Negra | € 25 |
| 903 | Gazpacho von der gelben Tomate
mit gebratenem Kaisergranat, geschmorter Paprika
und süß – saurer Tomate | € 24 |

Frische Blattsalate

- | | | |
|-----|---|------|
| 904 | - in Himbeer – Haselnussvinaigrette, mit Croûtons und Erbsensprossen | € 14 |
| 905 | - in Himbeer – Haselnussvinaigrette mit pochierten Wachteleiern
und Brust und Keule vom Stubenküken | € 19 |
| 906 | - in Limonenvinaigrette mit gebratenen Jakobsmuscheln | € 24 |
| 907 | Tatar vom Weideochsen mit Crème Fraîche,
geräuchertem Heringskaviar und Kräutersalat | € 22 |
| 908 | Gelbflossen – Thunfisch auf Ratatouillesalat,
Aioli, Pinienkernen und Basilikum | € 23 |
| 909 | Carpaccio von der Norwegischen Jakobsmuschel
mit Limonenvinaigrette, Radieschen und Avrugakaviar | € 24 |
| 910 | Gebeiztes Rinderfilet mit Avocado,
Büffelmozzarella und Ciprianisauce | € 23 |
| 911 | Carpaccio vom Milchkalb, mit Thunfisch – Limettensauce,
Basilikum, Orangenzesten und Saiblingskaviar | € 22 |
| 912 | Geräucherter Büffelmozzarella mit Artischocken,
Tomatenchutney und schwarzem Knoblauch (vegetarisch) | € 16 |
| 913 | Roh marinierter Eismeersaibling,
mit Apfel – Gurkenmarinade, eingelegten Senfsamen,
Saiblingskaviar und Borretschblüten | € 20 |

Warme Vorspeisen / Zwischengerichte

914	St. Pierre in Orangenöl konfiert mit Pernodschaum, Safranfenchel und Wurzelgemüse	€ 22
915	Schaumsuppe vom Atlantik Hummer mit eigener Einlage, Melone und Salicorn	€ 20
916	Getrüffeltes Lauchschaumsüppchen mit pochierten Wachteleiern (vegetarisch)	€ 18
917	Offene Lasagne von Topinamburmousseline und Kapuzinerkresse, aromatisiert mit Schnittlauchöl und Form d´Ambert (vegetarisch)	€ 18
918	Konfiertes Kabeljau auf Rote Beeteragout Nussbutterschaum und Imperial Kaviar	€ 25
919	Galantine vom Hunsrücker Freilandhuhn mit Ravioli von der Keule und Erbsen – Waldpilzcassoulet	€ 20
920	Essenz von der Seezunge mit Safran, Wurzelgemüse und Seezungenröllchen	€ 21
921	Pochiertes Freilandeil auf Ragout von grünem Spargel mit eingelegter Senfsaat, glasierten Radieschen und Brunnenkresseschaum (vegetarisch)	€ 16
922	Lauwarmer Taunussaibling auf Nussbutter – Kartoffelschaum mit Saiblingskaviar und Schnittlauchvinaigrette	€ 20
923	Gebratene Elsässer Gänsestopfleber auf Selleriepüree, glasierten Äpfeln und Perlzwiebeln	€ 24
924	Gebratener Kaisergranat auf Orangenchicoree mit Süßweinfumet und rosa Pfeffer	€ 26
925	Erbsenschaumsuppe mit kleinen gebratenen Jakobsmuscheln, glasierten Birnen und Erbsensprossen	€ 20



FAVORITE
restaurant

Fischhauptgänge

926	Atlantik Seezunge mit Hummerschaum, Flusskrebse, gehobelten Champignons und Brunnenkresse	€ 42
927	Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Calamaretti, Basilikumfumet und Chutney von der Strauchtomate	€ 38
928	Schnitte vom weißen Heilbutt auf Artischocken – Olivenragout Zitrusfrüchten und gelber Paprika	€ 37
929	Bretonischer Steinbutt mit Bohnenschaum, Champignon de Paris, Kalbsbries und Bohnenblüten	€ 42
930	Konfierter Sockeye – Wildlachs auf Kartoffel – Sauerrahmstampf mit Keta Kaviar und Kräuter – Vodkaschaum	€ 35
931	Gebratener Seeteufel auf Spinatrisotto mit Chorizoschaum und geschmorter Paprika	€ 36
932	Konfierter Kabeljau mit Schnittlauchschaum, Nussbutter – Kartoffelstampf, glasierten Gartengurken und roten Rüben	€ 30
933	Gebratener Flusszander auf Rahm – Champagner – Kraut mit Schwarzbrotcroûtons und Speckschaum	€ 32
934	Gebratener Oktopus auf Tomatenrisotto, Spinatschaum, Pancetta und Pinienkernen	€ 30
935	Gebratener Langustenschwanz auf Mango – Paprikachutney mit Curryfumet und Salicorn	€ 50
936	Rochenflügel „a la Bouillabaise“ mit Rotkopfgarnele, Bouchot-Muscheln, Calamaretti Orangefenchel und Safrancrostini	€ 44



FAVORITE
restaurant

Fleischhauptgänge

937	Rücken vom US Rind mit Schalottencrème, Perlzwiebeln, dicken Bohnen und Jus vom schwarzen Knoblauch	€ 42
938	Perlhuhnbrust „Label Rouge“ in Haselnussöl gegart, mit Sellerie – Haselnusspüree, Waldpilzen und Blattspinat	€ 32
939	Rosa gebratener Tafelspitz vom Milchkalb mit Sauce Riche, Wildkräutern und Artischockenragout	€ 33
940	Filet vom Charolaise Rind mit Pommes Dauphine, jungem Spinat, Schalottenkonfit und Trüffeljus	€ 40
941	Rücken vom Neuseelandhirsch mit geschmolzener Gänseleber, Erdfrüchten und Preiselbeer – Pfeffer – Jus	€ 41
942	Geschmortes Bäckchen vom irischen Ochsen auf Selleriepüree mit Waldpilzen und Kartoffelstroh	€ 30
943	Entrecôte vom Wagyu Rind „Kobe Style“ mit hausgemachten Pommes Alumette, Portweinschalotten und gebratenem Babymais	€ 58
944	Rücken vom Müritzlamm mit Orangen – Gremolata, Bohnen, Parmesanpolenta und Bohnenkrautjus	€ 38
945	Filet und Backe vom deutschen Kalb, mit getrüffeltem Selleriepüree, gebackenen Kartoffelkrapfen, Thaispargel und Radiccio Trevigiano	€ 39

Vegetarische Hauptgänge

946	Hausgemachte Tagliatelle in Trüffellegierung mit bunten Möhren, gehobelten Chamignons und Brunnenkresse	€ 25
947	Kartoffelrisotto mit Waldpilzen, Erbsensprossen, glasierten Radieschen und Weißweinfumet	€ 22
948	Offene Lasagne von Topinamburmousseline und Kapuzinerkresse, aromatisiert mit Schnittlauchöl und Form d´Ambert	€ 24



FAVORITE
restaurant

Desserts

949	Küchlein von der Zartbitterschokolade mit flüssigem Kern, Tahiti – Vanilleeis und mariniertes Banane	€ 15
950	Zitronenmaccaron, mit Champagner – Crème – Eis, Kokosnuss und Limettensabayone	€ 16
951	Panna Cotta von der Tonkabohne mit Himbeer – Chili – Sorbet und Passionsfruchtsoße	€ 15
952	Erdnussküchlein mit Thaibasilikummeis, mariniertes Banane und Kafir – Limetten – Sabayone	€ 17
953	Symphonie von weißer Schokolade, Buttermilch und Zwergorange	€ 16
954	„Cheesecake“ mit Limonengelee, Macadamianuss, Baiser und Pfirsich Sorbet	€ 16
955	Delice von der Zartbitterschokolade mit marinierten Beeren und Rotweinbuttereis	€ 18
956	Gratinierte Gewürzbirne, mit Topfeneis, Honigkaramell und Zitronenverbene	€ 16
957	Ziegenfrischkäsemousse im Crêpesmantel, mit Fleur de Sel – Karamellsauce und eingelegter Portweinfeige	€ 17
958	Variation von weißer Schokolade, grünem Tee, Kokosnuss und Thaimango	€ 19
959	Gateau von der Manjarischokolade, mit Tonkabohneneis und Himbeere	€ 18