

Das Villa-Menzer-Menü in Neckargemünd

DIE RAINBACH

Schachbrett vom hausgebeizten Lachs & Spargelschaumsüppchen mit Mohnklößchen & Tournedos vom Rinderfilet auf Kohlrabi-Kartoffelpüree und Balsamico-Perlzwiebeln & Luftige Quark-Mousse an Kaviar von der schwarzen Johannisbeere 39,90
(900m Richtung Dilsberg: Ortsstraße 9, täglich durchgehend. Kein Ruhetag. Tel. 2455)

ZUM LETZTEN HELLER

Spargelcreme-Suppe & Frischer Stangenspargel, Sauce hollandaise, Schnitzel, neue Kartoffeln & Erdbeeren m. Vanille-Eis und Sahne 14,80
(Neckarstr./Brückengasse 10, geöffnet 11-14 + 18-24 Uhr, Ruhetag: montags, Tel. 86 11 44)

GRIECHISCHE WEINSTUBE

...was der Konsul Menzer am liebsten speiste: zuerst „ein Gruß aus der Küche“ dann Zander-Filet auf weißen Nudeln mit Champignon-Weißweinsauce oder Schweinelendchen mit Bärlauchkruste, grüne Böhnchen, Kartoffel-Taler, Retsina-Sauce Dazu jeweils ein Viertel Demestika weiß oder rot. 18,50
(Neckarstr. 38, geöffnet 17-24 Uhr, Sa/So/feiertags: ab 12 Uhr. Tel.: 22 85)

DIVINO

Ein Gruß aus der Küche & Salmorejo Cordobés (eine besondere Gazpacho mit Serrano-Schinken und Ei) & Solomillo de Cerdo con Verduras Templadas (Schweinefilet mit schmelzender Büffelmozzarella auf lauwarmem Grillgemüse) & Tarta de Santiago (galizischer Mandelkuchen) mit einem Gläschen Portwein. 24,-
(Nähe Marktplatz: Hauptstr. 16. Täglich ab 18 Uhr. Ruhetag: Montag. Tel. 80 14 46 0)

RISTORANTE ROMA

Kleiner Rucola-Salat m. gehobeltem Parmesan & Doradenfilet-Roulade gefüllt mit Gambas, Spinat und Kräutern in Prosecco-Weinsauce mit hausgemachten Gnocchi 12,90
(am Hanfmarkt: Hauptstr. 67, 11.30-15.00 + 18.00-23.30. Ruhetag: montags Tel. 2215)

ZUM SCHIFF

Bärlauch-Roulade gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs & Rumpsteak *americaine* mit Kartoffel i.d.Folie. Und: Sammler-Ambiente & separater Raucher-Salon. 17,50
(am Hanfmarkt: Schiffgasse 5. Geöffnet 17-1 Uhr. Ruhetag: montags. Tel. 1326)

ALTE SCHEUNE

Wechselnde Kurpfälzer Spezialitäten, bei gutem Wetter auch im Freien.
(am Hanfmarkt: Schiffgasse 7. Küche täglich 11-23 Uhr. Kein Ruhetag. Tel. 1583)

JABER'S

Rinderfilet mit Kräuterkruste auf Barolo-Sauce, umlegt mit knusprigen Kartoffel-Ecken und Salat & 1 Glas *Wein des Monats* 19,90
(Nähe Hanfmarkt: Bahnhofstr. 9, montags bis samstags, Ruhetag: sonntags. Tel. 86 89 77)

ZUR WEISSEN ROSE

zum Frühling: Frische Spargelcremesuppe & Mit vielen Kräutern marinierte Blattsalate & mit Raclette-Käse gefülltes Kohlrabi-Schnitzel auf hausgemachten Bärlauch-Spätzle & Eierlikör-Creme mit frischen Früchten 11,80
(Nähe Bahnhof: Bahnhofstr. 46, dienstags bis sonntags ab 17 Uhr, Ruhetag: montags, Tel. 6310)

Stand: 4.4.2009 – ohne Gewähr – telefonische Tisch-Reservierung empfehlenswert – Guten Appetit !
Organisation & Redaktion: Claus Petschmann – www.Wein-Edition.com – 06223-72620