



# Kulinarische Sommernacht 2016

## Samstag, 16. Juli 2016



# Sommernacht



# LUDWIGSWINKEL

staatlich anerkannter Luftkurort

die örtlichen Gastronomen bieten

## saisonale Spezialitäten

von Vorspeise bis Dessert

## Samstag, 16. Juli 2016

ab 17.00 Uhr in der Ortsmitte

Live Musik

Café -Espresso Bar

Veranstalter: Kultur- und Verkehrsverein Ludwigswinkel



Daniel-Theysohn-Haus



im Daniel-Theysohn-Haus  
WC  
bitte hinteren Eingang benutzen



Bier

Festplatz

Fischgerichte  
*Blick zum Matmont*

Rösselsquelle  
Dessert

Fleischgerichte und Vegetarisch  
GASTHAUS ZUM LANDGRAFEN

Wein und Käse  
Sekt Espresso  
Kultur- und Verkehrsverein  
LUDWIGSWINKEL

Dorfbrunnenrunnen



## Sekt

### Wachenheim

Sektkellerei Schloss Wachenheim

0,1l 2,00 € Flasche 0,75l 10,00 €

### Pfälzer Muskateller, lieblich

Sektkellerei Schöpsdau

0,1l 2,50 € Flasche 0,75l 15,00 €

### Pfälzer Riesling, trocken

Sektkellerei Schöpsdau

0,1l 2,50 € Flasche 0,75l 15,00 €

### Pfälzer Pinot Rosé, trocken

Sektkellerei Schöpsdau

0,1l 2,50 € Flasche 0,75l 15,00 €

### Prositó Deutscher Perlwein

Weingut Knöll & Vogel

0,1l 2,50 € Flasche 0,75l 15,00 €

### Prositó- rot Deutscher Perlwein rot

Weingut Knöll & Vogel

0,1l 2,50 € Flasche 0,75l 15,00 €

Preise der Standard- Getränke entnehmen Sie bitte am Aushang

Beginnen Sie  
Ihre kulinarische Reise  
mit einem fruchtigen Aperitif:

**APEROL-Sprizz oder HUGO**  
0,2l je 4,50

## Classic Weine

**2015er Grauer Burgunder, Classic**

gehalt- und ausdrucksvoller Qualitätswein, passt hervorragend zu Wild

0,2l 3,00 € Flasche 0,75l 9,00 €

**2015er Chardonnay Kabinett, trocken**

Bergzabener Altenberg, spritziger Prädikatswein, ideal zu Fisch und Käse

0,2l 3,00 € Flasche 0,75l 9,00€

**2015er Riesling Classic**

spritziger und belebender Qualitätswein

0,2l 3,00 € Flasche 0,75l 9,00€

**2015er Gewürztraminer**

Bergzabener Altenberg,

Prädikatswein, sein Sortentypisches Bukett wird unterstützt durch viel Körper und harmonischer Würze

0,2l 3,00 € Flasche 0,75l 9,00

**2015er Spätburgunder Rosé, trocken**

Qualitätswein mit schöner Frucht und Rasse, passt gut zu Käse

0,2l 3,00 € Flasche 0,75l 9,00€

**2014er Merlot Rotwein, Classic**

Der Ausbau im Barrique Fass gibt diesem Wein seine besondere Note

0,2l 3,50 € Flasche 0,75l 10,50€

**2014er Dornfelder Rotwein, Classic**

Qualitätswein im Holzfass gelagert, nach Kirschen und Johannisbeeren duftend

0,2l 3,50 € Flasche 0,75l 10,50€

## GASTHAUS ZUM LANDGRAFEN

zur kulinarischen Sommernacht 2016  
bieten wir Ihnen folgende Spezialitäten an:

### **bunter Vorspeisenteller**

mit verschiedenen gegrillten und gefüllten  
Spezialitäten, Rucola und Parmesan  
7,00

### **gefüllte Hähnchenbrust** *Tomate Mozzarella-Füllung*

in einer Soße aus Sahne und italienischen Kräutern,  
dazu Nudeln  
8,50

### **Sous vide gegartes Roastbeef**

24 Stunden im Vacuum gegart,  
mit Senfschaum und Grillkartoffeln  
11,00

### **Wildrücken in Balsamico-Jus**

auf Wirsing-Kartoffelpüree  
11,00

### **2 Medaillons vom IBERICO-Schwein**

mit Speck und Birnen, Rotweinjus  
und Grillkartoffeln  
9,50

### **VEGETARISCH**

unsere Grillkartöffelchen  
mit Kräuterquark und Blattsalaten  
7,00

**Bunte Blattsalate** in Balsamico-Dressing  
mit Brochips kl. 2,50 groß 5,00

## *Hotel-Restaurant*

## *„Blick zum Maimon“*

**Black Tiger Garnelen**  
mit Knoblauch, Blattsalat  
und Weißbrot 8,80

**Seehechtfilet**  
an Blattsalaten  
mit sommerlichem Kartoffelsalat  
8,80

**Calamaris**  
an Blattsalat, Knoblauchdip  
und Weißbrot  
8,80

**Paella**  
mit Geflügel  
und Weißbrot  
8,80

**Tagliatelle**  
in Lachssoße  
8,80



*Rösselsquelle*  
Hotel-Restaurant

**verschiedene Eisvariationen**  
und  
Eiscreme auf der Waffel

**Stracciatella-Mousse**  
mit beschwipsten Kirschen  
4,00

**Zitronenkuchen-Früchtespieß**  
an Joghurtschaum  
4,00

Kulinarische  Sommernacht