

Kulinarisches Angebot



EVENTLOCATION 
KLEINES RHEINHESSEN

im Weingut Seyberth

Andreas & Alexandra Seyberth
Sandgasse 10, 55599 Siefersheim
Tel 06703-705
Internet www.kleines-rhein Hessen.de



Speisen sollen ein Erlebnis für Gaumen und Seele sein.
Wer sich aber schon während des Essens Gedanken um seine Auswirkung machen muss,
der kann sich daran nicht erfreuen.

Die Kombination von Unbeschwertheit, Nachhaltigkeit und Genuss
haben wir uns darum zur Aufgabe gemacht.

Denn wie Jean - Jacques Rousseau schon treffend feststellte:
"Der höchste Genuss besteht in der Zufriedenheit mit sich selbst."

Deshalb ist unsere Speisekarte die gedruckte Einladung an Sie,
sich ganz bewusst Zeit zu nehmen.

Lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen,
die saisonal - regionale Komponenten mit dem mediterranen Einfluss
und einigen asiatischen Aromen kombiniert und sich an der Idee des Slow Foods orientiert,
um sich von der allgemeinen Fast Food – Mentalität abzuheben.
Entdecken Sie bei uns den Spaß am unbefangenen kulinarischen Genuss!

Liebe Gäste, wie wir alle wissen ist der Geschmack sehr individuell,
scheuen Sie sich darum nicht, uns Ihre Wünsche zu äußern.

Die folgenden Vorschläge sind als Anregungen unsererseits gedacht.
Neben der Möglichkeit, aus den vorhandenen Einzelkomponenten
beliebig viele Gänge zusammenzustellen bzw. einen der Menü - / Buffetvorschläge auszuwählen,
bauen wir auch gern Ihre eigenen Vorstellungen ein.

Wir freuen uns darauf,
Sie mit einem individuell auf Sie zugeschnittenen Menü oder Buffet
kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

KULINARISCHES ANGEBOT

Fingerfood kalt (Tapas)

Fingerfood warm

Vorspeisen

Suppen

Zwischengerichte warm und kalt

Fleischgerichte:

vom Schwein

vom Kalb und Rind

vom Wild

vom Geflügel

Das Beste vom Meer

Vegetarische Alternative / Vegane Gerichte

Gemüse

Sättigungsbeilagen

Dessert

Menüvorschläge:

Die ersten Sonnenstrahlen

Mediterrane Momente

Zur Weinlese

Auf des Jägers Spuren

"Leise rieselt der Schnee"

Brunch

Grillen



FINGERFOOD

*Sie haben sich zur Begrüßung für ein erfrischendes Glas Sekt entschieden,
suchen aber noch einen kleinen, dekorativ angerichteten Snack?
Wir hoffen, wir können Ihnen damit Ihre Entscheidung erleichtern:*

Fingerfood Kalt

Wildschinken auf einem Apfel - Selleriesalat und Pumpernickel

Puy Linsensalat mit geräucherter Ente

Rosa gebratene Rinderfiletwürfel mit Paprika am Spieß

Anti Pasti Spieß

Matjestatar auf Graubrot

Geräucherter Landschinken mit Melone

Siefersheimer Gewürzlachs mit Gurken/Schmand

Crêpe von Lachs und Dill-Gurken Crème Fraîche

Tomaten - Mozzarella Sticks an Basilikumpesto

Bruschetta

mit Tomate / Oliventapenade / Frischkäse und grünem Spargel nach Saison

Blätterteigstangen Käse/Kräuter

Ziegenkäse Crostini

Seyberth's Gurkenkaltchale



Fingerfood Warm

Mediterrane Hackbällchen mit Fetakäse

Lauwarmer Zwiebelkuchen

Quiche von Röstgemüse

Satéspeiß von der marinierten Hähnchenbrust

Gebratene Garnelen am Speiß

Mini Frühlingsrolle mit süß-saurer Soße

Kartoffelrösti mit Schnittlauchschand

Gratinierte Champignons

Datteln im Landschinkenmantel

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind in Kerbel-Trüffelmarinade

Warmer Tafelspitz mit Zwiebelvinaigrette, Kräutersalat und Grüne-Soße-Schand

Kartoffelrösti mit Schnittlauchschand

Croustion vom Ei mit Landschinken und Salat der Saison

Ackersalat (je nach Saison) mit Kartoffel-Speckdressing

Geräucherte Forelle auf einem Rote Beete Carpaccio und Gurken -Apfelrelish

Gratinierter Ziegenkäse auf einem Rucola Tomaten Beet

Gegrillter Hokkaidokürbis an Kräutersalat und Currydipp nach Saison

Jacobsmuscheln auf gebratenem Blumenkohl an Safran-/Rieslingsoße



SUPPEN

Tomatenessenz mit Basilikum Frischkäsenocken

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

Capuccino von Kokos, Curry und Zitronengras (wahlweise mit Garnelenspieß)

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse Julienne (wahlweise mit Markklößchen)

Rieslingschaumsuppe

Kürbiscremesuppe (wahlweise mit Kokosmilch)

Rote Linsencremesuppe mit Lauchzwiebeln und Croûtons

Schaumsuppe von der Roten Paprika mit Streifen vom Landschinken

Karotten Ingwercreme Suppe

Gurkenkaltschale mit Schinkenchip

ZWISCHENGERICHTE WARM

Gebratener Lachs mit Rahmspinat

Gebratene Rotbarbe mit cremig gerührter Polenta

Zander mit Graupenrisotto

Riesengarnelen mit Chili - Currycreme, dazu Linsen

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit Weißwein-Risotto (wahlweise nach Saison mit Bärlauch, Tomate, Spargel)

ZWISCHENGERICHTE KALT

Salat von Grünem Spargel mit Parmaschinken und Parmesan-Chips

Ziegenkäse Crème Brûlée mit Honig und Walnüssen



FLEISCHGERICHTE

vom Schwein

Medallions vom Schwein in Pommery Senfjus

Gratinierte Medallions vom Schwein

Filetstreifen in Pilzrahm

Rosa gebratenes Schweinefilet im Grüne-Soße-Kräutermantel

Mediterran geschmorte Schweinebäckchen

Prager Schinken mit Regent-Rotweinsöße

Pulled Pork in würziger BBQ Soße

vom Rind

Rosa gebratenes Roastbeef vom Schneidebrett inszeniert

Filet vom Rind unter einer Kräutersenfkruste

Rinderroulade gefüllt mit Feigen und Speck

Geschmorte Rinderbäckchen

Tafelspitz an Meerrettichschaum

vom Kalb

Filet vom Kalb mit Walnuss-Kräuter-Kruste
(Empfehlung zur Weihnachtszeit)

Kalbsmedallions

Kalbsrücken unter mediterraner Kruste



vom Wild

Wildschweinrücken mit Waldpilzen

Wildragout

Hirschbraten mit Preiselbeerrahmsoße

Rehrücken unter Maronen-Speck-Kruste

vom Geflügel

Saltimbocca von der Hähnchenbrust an Scheurebe-Weißwein-Soße

Hähnchenbrust mit Tomaten - mit Bergkäse überbacken, an Frühburgunder-Jus

Putengeschnetzeltes mit Pilzrahmsoße

Putensteaks im Knuspermantel

Glacierte Entenbrust mit Orangenjus

Marinierte Hähnchenspieße mit Gemüse

Zitronenhuhn (Keule)

mit Zitrone und Aromaten (Zitrone-Knoblauch-Rosmarin) geschmort

DAS BESTE VOM MEER

Pochiertes Lachsfilet mit Rieslingsoße

Zanderfilet auf der Haut gebraten in Estragonsoße

Saltimbocca vom Wolfsbarsch

Rotbarbe in Safransoße

Gebratene Lachsschnitte auf Blattspinat und Weißweinssoße

Garnelenpfanne mit Mediterranem Gemüse

Kabeljaufilet im Schinkenmantel mit Soße nach Wahl

Dorade

Heilbutt mit Schwarzem Sesam



VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Lasagne vom Grillgemüse

Gefüllte Zucchini mit Bulgur-Fetakäse und Tomatenconfit

Gemüsetaschen mit Joghurt-Limetten-Dipp

Kartoffel - Pilzstrudel

Linsen-Nudelpfanne (mit oder ohne Fetakäse)

Pikantes Kichererbsen-Curry (auch vegan)

Grünkern-Gemüsetaler

Zucchini-Kartoffel-Rösti mit Schmand

Serviettenknödel mit Pilzrahmsoße

* * * * *

VEGANE GERICHTE

auf Anfrage!

GEMÜSE

Wurzelgemüse

Duett von Brokkoli und Blumenkohl

Breite Bohnen mit Speck und Schalotten

Rosenkohl

Rahmkohlrabi

Spargel-Tomatenpfanne (Nach Saison mit Weiß und Grün)

Rahm- Fenchel

Apfel-Rotkohl

Karottengemüse

Mischgemüse (eine Variation aus mindestens 5 Gemüsesorten)

Spitzkohlgemüse

Wirsing in Butter Geschwenkt

Ratatouille

Zucchini-Auberginengemüse

Grilltomaten

Warmes Antipasti

Gegrillter Hokkaido Kürbis (nach Saison)



SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Rosmarinkartoffel

Herzoginkartoffel

Kartoffelgratin

Lauchgratin

Kartoffelplätzchen

Kartoffelklöße

Gnocchis mit frischen Kräutern

Schupfnudeln

Kartoffelstampf

Spätzle

Farfalle mit Tomatenpesto und Kürbiskernen

Wildreismischung

Safranreis

Cremige Polenta

Polenta Plätzchen

Brezelknödel

Graupenrisotto



DESSERT

Duett vom Mousse au Chocolat

Tiramisu (auch mit Erdbeer, Mango, Himbeer)

Apfel-Crumble

Crème Brûlée Klassisch oder mit Abwandlungen (Passionsfrucht, Schokolade oder Kirsch)

Beerengrütze im Glas mit Vanilleschaum

Exotischer Obstsalat

Panna Cotta mit diversen Fruchtspiegel

Joghurtmousse mit Orangenkompott

Kaltes Beerensüppchen mit Panna Cotta mit Morio-Sekt

Erdbeersalat (nach Saison)

Erdbeer - Rhabarberkompott mit Vanilleschmand (nach Saison)

Mandel - Limonentarte

Apfelstrudel

Zartbitter Schokoladentarte

Weißer Schokoladen - Chili Tarte

Käsevariation Kleines Rheinhessen

DESSERT - *aus serviert* -

Nougatschnitte mit Joghurteis und Balsamico Brombeeren

Duo von Schokolade mit Zwergorangenkompott

Salat von Zitrusfrüchten und Sorbet nach Wahl

Schokokuchen mit Tonkabohnencreme



MENÜVORSCHLÄGE

Die ersten Sonnenstrahlen

Symphonie von Tomaten an Wildkräutersalat
(Carpaccio von Ochsenherz - und Grüner Tomaten Marmelade)

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Bärlauchrisotto

Rosa gebratenes Rinderfilet an Spargelragout mit Herzoginkartoffel

Weißer Schokoladen Chilitarte an Erdbeersalat mit Orangen - Espuma

Mediterrane Momente

Rindercarpaccio auf Rucolacreme und einer Tomatensalsa

Suppe von der Röstpaprika mit Serranoschinkencrostini

In Aromaten gebratener Wolfsbarsch an gerührter Rosmarin Polenta mit Zucchini-Fenchelgemüse

Duett vom Schokomousse

Zur Weinlese

Himmel und Erde

Kürbissuppe

In Dornfelder geschmorte Rinderbäckchen auf Kartoffel-Selleriestampf mit jungem Gemüse

Berensüppchen



Auf Jägers Spuren

Wildschinken mit Apfel-Sellerie-Salat

Wildconsomme mit Gemüsejulienne

Wildschweinerücken mit Walnusschupfnudeln und Spitzkohlgemüse

Zartbitter Schokolatentarte mit Cranberrygelee, Mangoragout und Sauerrahmespuma

Leise rieselt der Schnee

Ackersalat mit Rotweindressing

Schwarze Linsen mit Winterkabeljau und Weißweinschaum

Glasierte Entenbrut mit Wirsing und Herzoginkartoffel

Birnenparfait mit Lebkuchenmousse und Orangenkompott

BRUNCH

*Statt eines Dinners bevorzugen Sie eher die Kombination aus Frühstück und Brunch?
Vielleicht finden Sie sich in dem folgendem Vorschlag wieder, wobei selbstverständlich
auch andere Kombinationen möglich sind*

Kaffee, Tee

Konfitüre, Honig, Butter

Joghurt, Müsli, Cornflakes

Käse- und Wurstausswahl

Frühstücksei, Rührei

Brot- und Brötchenauswahl

Weitere Gerichte nach Absprache



GRILLEN

Salate

Bohnen- / Maissalat	Bunter Linsensalat
Caprese	Kohlrabisalat
Nudelsalat mit Pesto	Griechischer Salat
Kartoffelsalat	Brotsalat mit Tomate und Mozzarella
Grüner Salat nach Saison, Dressing nach Wahl	Krautsalat, weiß
	Apfel-Rote-Bete-Salat

Auswahl verschiedener Brotsorten

Gegrilltes

- Bratwurst nach Wahl grob/fein, Wild, Rind, Schwein, Geflügel
 - Hähnchenbrust
 - Hähnchenbrustspieße mit Ananas und Paprika
 - Schweinefilet
 - Schweinenackensteaks
 - Rinderfilet
- Rinder- oder Schweinebäckchen aus dem Dutch Oven
 - Lammrücken
 - Rumpsteak
- Mediterranes Fetatöpfchen
- Lachstöpfchen mit Gemüse
 - Garnelenspieße
 - Wolfsbarsch
- Flammlachse mit Limettenschmand
 - Shrimps
- Gemüsespieße
- Maiskölbchen
- Gebackene Ananas mit Kokosmousse

Soßen

Ketchup, Senf, Barbecuesoße,
Sauerrahm, Kräuterquark, Tzatziki,
Curry-Dipp, Ananas-Chili-Dipp, süß-saure Chilisoße,
Knoblauchsoße, Kräuterbutter, Knoblauchbutter,
Tomatensalsa, Chili extra-scharf, Sambal Oelek

