



Herzlich Willkommen in der Küche der Pius Weinwirtschaft Neustadt!

1

Wir freuen uns Ihnen mit unseren Vorschlägen unsere saisonale, liebevolle Küche zu präsentieren. Für weitere Anregungen, individuelle Vorschläge und Möglichkeiten zögern Sie bitte nicht einen persönlichen Termin mit unserem Küchenmeister Jochen Kemker zu machen.

Ihre Familie Kemker





Links

Zum Empfang

Dattel und Aprikosen im Speckmantel
Crostini mit Tomate und Ziegenkäse
Knackiges Gemüse mit Kräuterquark

Vorspeisen vom Mittelblock

Angeräucherter Lachs am Stock
Blattsalate mit Cassisdressing
Nüsse und Kerne

Pepperonata mit altem Aceto Balsamico
und Parmesanknusper

Hauptgänge

Erbsenravioli mit weißer Tomatenbutter
Kalbsrücken rosa gebraten mit Portweinsauce
Sous vide gegarte Rinderbacke
Sommergemüse und Nusskartoffeln

Dessert

Zitronentarte mit Basilikumeis
Panna Cotta mit Passionsfrucht und Himbeere

54 €



Rechts

Zum Empfang

Dattel und Aprikosen im Speckmantel
Crostini mit Tomate und Ziegenkäse
Knackiges Gemüse mit Kräuterquark

Vorspeisen vom Mittelblock

Pepperonata mit altem Aceto Balsamico
und Seranoschinken

Gazpacho mit Riesengarnelenspieß

Hauptgänge

Tagliolini mit Lauch, Ziegenkäse
und Sommertrüffelbutter

Zander mit Pancetta und Thymian
Zitronenlinsen und Safranzwiebelcanneloni

Roastbeef vom Rind am Stück gebraten mit Rotweinsauce
Parmesangnocchi

Dessert

Gebrannte Krem von der Ziegenmilch und Lavendel
mit Erdbeersalat

Nougatparfait mit Rumananas und Vanillesauce

60 €



Hauptsache Hauptgang

Zum Empfang:

Datteln im Speckmantel
Crostini mit Tomate und Limone

Vorspeise serviert

Salat von grünem Spargel mit wilder Riesengarnele
und Zitronengrassgelee

Hauptgänge vom Buffet

Ricottaravioli in Salbeibutter

Zanderfilet mit Rotweinzwiebeln
auf Spargelragout

Sauerbraten von der Ente mit Holundersauce
Sommergemüse und Kartoffelgratin

Dessert vom Buffet

Dessert von Beeren und Schokolade

58 €



Degustationsbuffet

Zum Empfang:

Datteln im Speckmantel
Crosthini mit Ziegenkäse und Knusperlauch

Vorspeise serviert

Risotto mit Gorgonzola, Trauben, Walnüssen und Speck

Menü vom Buffet

Salat von Feigen und Parmaschinken mit Grissini
Pepperonata mit Aceto Balsamico und Parmesanchips
Thaicurry mit Bratspargel und Jakobsmuschel
Kokosklebreis
Sateespieß vom Lamm mit Jus Marocain
auf geröstetem Blumenkohl in Raz el Hanout

Dessert vom Buffet

TiramiSu von Birne und Marzipan
Brot und Butterpudding mit weißem Schokoladeneis
Kleine Rohmilchkäseauswahl
mit Brot Butter und Feigensauce

44 €



Italienischer Brunch

Ab 40 Personen

Focaccia, Brot und Brötchenauswahl

Butter und Olivenöl

Süße Marmeladenauswahl, Nougatkrem

Tomatenmarmelade mit jungem Ziegenkäse

Aufschnitt und Käseauswahl

Obstteller

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikumpaste

Italienische Antipasti

Avokado in Pampelmusenvinaigrette mit Garnelen

Rukola-Römersalat mit Speck und Trauben

Saltimbocca von der Pute mit Marsalasauce,

Pepperonata und Gnocchi

Frische Linguini

Panna Cotta mit Fruchtcoulis

32,00 €



Brotzeit

Blattsalate mit zweierlei Dressing

Kalbsfleischpastete mit hausgemachtem Essiggemüse

Geräucherte Forellenfilets in Radieschen – Meerrettichvinaigrette

Reichhaltige Schinken und Salamiplatte

Ungarische Gulaschsuppe

Kleine Käseauswahl mit Brot und Butter

26 €

Frühschoppen

Weckerln, Weißbrot, Laugenstangen und Brezn

Butter, Kräuterquark und Obatzda

Reichhaltige Wurst- und Käseplatten

Wurstsalat in Traubenkernöl

Feldsalat mit Nüssen

Weißwürstl aus dem Kessel mit süßem Senf

Fleischpflanzerl frisch aus der Pfanne

Nürnberger Rostbratwürstchen

Opa`s Bratskartoffeln

Birnenstrudel

28,00 €



Brunch de luxe

Ab 30 Personen

Croissant, Brot und große Brötchenauswahl

Butter und Olivenöl

Süße Marmeladenauswahl, Nougatkrem

Obstsalat mit Joghurt

Die große Eierwunschecke

Spiegeleier, gekochte Eier, Eier aus dem Ofen,
Omelette, Rühreier

Rohmilchkäseauswahl

Feinste Schinken und Salami

Geflügelsalat

Hausgemachter lauwarmer Kartoffelsalat

Kemkers Kräuterfrikadellen

Kleine Kalbsschnitzel

Lachsmedaillons aus dem Rauch

Kemker`s Eisstation

Schokoladenmousse mit Portweinkirschen

32,00 €



Nichts außer Rauch

Vorspeisen

Brotstation mit Butter

Hausgeräucherter Lachs am Stock

Radieschenrelish

Linsen-Gemüsesalat

Schleswig Holsteiner Kartoffelsuppe mit Speck

Hauptgänge

Schweineschulter mit Krachkruste

Malzbiersauce

Bayrisch Kraut

Stampfkartoffeln

Putenbrust im Ganzen gebraten mit Thymiansauce

Lauchgemüse und Kartoffel-Birnengratin

Dessert

Apfelcrumble mit hausgemachter Vanillesauce

35 €



His Pan Ola !

Zum Empfang:

Crostini mit Tomatensugo
Kleine Gemüsestick mit Kräuterfrischkäse

Vom Küchenblock:

Gelbe geeiste Paprikaschaumsuppe mit Buttermilch
und Oliventapenade im Weckglas

Serranoschinken und Portweinemelone und Rukola

Manchego mit Feigensenf

Mousse von Erbsen und Sherry
mit kleinen Sateespießen

Hauptgänge

Paella aus der Pfanne

Schweinefilet am Stück gebraten
mit Schmorpaprika und Chorizo Kartoffelgratin

Dessert

Mallorquinischer Mandelkuchen
mit Kaffesabayon und Milcheis

Gebrannte Krem von der Ziegenmilch mit Rhabarber

Zitronentarte mit Erdbeersalat

48 €

Upgrade Iberico Schweinefilet 5 €



Mediterran

Zum Empfang:

Datteln im Speckmantel

Crostini mit Tomate

Knackiges Gemüse und Kräuterziegenkäse

Vorspeisen:

Brotstation mit Butter und Olivenöl

Italienische Antipasti - eingelegte Gemüse und Oliven

Variation von Tomate und Büffelmozzarella

Vitello tonnato mit Kapernbeeren

Bresaola Carpaccio in Limonen Olivenöl

Hauptgänge

Zander mit Pancetta und Thymian
beurre blanc

Pepperonata und Parmesangnocchi

Kalbstafelspitz rosa gebraten

Rotweinschalotten

junger Spinat mit Pinienkernen

Rosmarin Kartoffeln

Spaghetti aglio e olio mit getrockneten Tomaten

Dessert:

Variation von der Schokolade
und Beeren

45 €



Weltfrauentag

Reden,essen,trinken,reden,essen,trinken...

Entenbrust mit Klarlack,
Pflaume und Sprossensalat

„Nur Döner ist schöner“
Rotes Tandoori Hühnchen mit Gurkenjoghurt

Riesengarnele mit Pancetta, Avokado und Pomelo

„Junges Gemüse“ zum Knabbern mit Tomatenmarmelade
und Ziegenfrischkäse

Kleine Stullenecke

Birne/Radiccio/Scamorza
Parmaschinken/Chester
Curryhuhn/Avokado/Cashewkern

Gib Saures Süße
Limontarte mit Himbeersorbet

26 €



Sommer

Variation vom Irischem Lachs
Tartar, Carpaccio, Medaillon

Rehrücken mit Schokoladensauce
geschmorter Apfel, Pilze und Knöpfe

Zitronentarte mit Himbeersorbet

80 €

Einfach gut

Maultasche mit Brandade gefüllt
auf Erbspüree in Langostinoschaum

Hirschkalbsrücken im Brotmantel mit Holundersauce
gebratenen jungen Möhren und Mohnspätzle

Schokolade/Quark/Passionsfrucht

70 €

Sommer pur

Vitello Tonnato auf meine Art
Scheiben vom Kalbstafelspitz mit gebratenen Thunfischwürfeln
und Tomatenmayonnaise

Gazpacho mit gebratenen Riesengarnelen
und Oliventapenade

Rosa gebratene Entenbrust mit Rhabarber-Kirschchutney
auf jungem Spinat, Kartoffelplätzchen

Bayrisch Krem im Weckglas mit frischen Beeren

64 €



Kemker`s Liebling

Variation von Ziegenkäse mit Kräutersalat

Riesengarnele aus dem Wildfang
mit Avokado und Pampelmuse

Lammrücken mit Kräuterkruste
Zwiebelmarmelade
getrüffelter Kohlrabi

Panna cotta von gesalzenem Karamell mit Thymian

85 €

Mach mir ein Rind!

Caesarsalat 2.0
Gebratene Salatherzen
Parmesan
Trauben
Speck

Filet vom Rind mit Frischkäsekruste
Portweinsauce
Kartoffelgnocchi
ErdbeertiramiSu

54 €

Upgrade Rinderfilet 2 Wochen trocken gereift
+ 10 €



Olé

Salat von Gemüse in altem Aceto Balsamico
mit Erbsenschaum und Tomatenpistou

Maispoulardenbrust mit Chorizosauce
Gewürztomaten
Parmesangnocchi

Zitronentarte mit Himbeersorbet

39 €

15

Mediterran

Ligurische Fischsuppe mit Jakobsmuscheln
und Pesto

Rosa gebratene Entenbrust in Honig
mit Balsamreduktion

Schmorpaprika und Parmesangnocchi

Cantucci-Auflauf mit Mandeleis und Mokkaauce

42 €

Klassiker

Pesto-Kartoffelsalat mit Schmortomate
und Riesengarnele

Kalbsfilet und Kalbsbacke
Thymiansauce
Rahmkohlrabi
Fondantkartoffeln

Bayrisch Krem mit Beeren

48 €



Einfach lecker

Sateespieße von der Pute
auf geröstetem Blumenkohl und Raz el hanout

Zanderfilet mit Rotweinschalotten
auf Schmorgurken

Kemkers fetter Bananensplit

42 €

16

Spargel klassisch

Spargelkremsuppe
Orangenfilets

Portion Steimbker Spargel
mit zerlassener Butter und
frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise
neue glasierte Kartoffeln

Lachsmedaillons auf der Haut gebraten
Schweinefilet mit Bärlauch
Serranoschinken

Variation von Erdbeere und Rhabarber

42 €

Spargel Rinderfilet

Medaillon vom Rinderfilet mit Sauce Hollandaise
poelierter Steimbker Stangenspargel
neue Kartoffeln

Variation von Erdbeere und Rhabarber

54 €



Spargel

Salat vom Steimbker Spargel
in Estragonvinaigrette
marinierter Lachs

Maispoulardenbrust mit Spargel
in Kräuter Creme fraiche
neue Kartoffeln

Erdbeer Tiramisu mit Erdbeersorbet

38 €

Spargel kreativ

Salat von rohem Spargel
und Aprikosen
mit Serranoschinken

Spargel sous vide in Nußbutter gegart
Vanillehollandaise
Medaillon vom Iberico Schweinefilet

Spargeleis mit Erdbeeren
in Apfelbalsamessig

45 €