



KLOSTER HORN BACH

Ihr Hotel für Leib und Seele

ANNO 742 | 2000

Liebe Gäste,

wir wünschen uns, dass Sie eine unvergessliche Zeit mit und bei uns erleben.

Hier finden Sie zwei verschiedene Menüvorschläge für Ihren besonderen Anlass.
Gefällt Ihnen eines der Menüs genau so, wie unser Küchenchef Martin Opitz diese kombiniert hat – wunderbar!

Sie haben aber auch die Möglichkeit aus den nachfolgenden Komponenten Ihr eigenes Menü im »Baukasten-Prinzip« zusammenzustellen.
Am Ende bitten wir um ein einheitliches Menü für alle Gäste, selbstverständlich nehmen wir hierbei Rücksicht auf mögliche Allergiker, Vegetarier oder Veganer, die ein tagesaktuelles Menü, von unserem Küchenchef Martin Opitz kreiert, serviert bekommen.
Für Ihren besonderen Anlass empfehlen wir ein Menü in 4 - 6 Gängen.

Unser Anspruch: Beste Produkte aus marktfrischem Angebot zu servieren.

Bitte haben Sie daher Verständnis, dass es manchmal zu kurzfristigen Änderungen bei den einzelnen Komponenten und Produkten kommen kann sowie zu eventuellen Preisveränderungen im Laufe des Jahres.

Natürlich gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein
– immer unter der Berücksichtigung von saisonalen Spezialitäten.

Wir freuen uns auf Sie!

*Ihr Küchenchef Martin Opitz & das gesamte Team
des Kloster Hornbach*

Die Empfehlung unseres Küchenchefs Martin Opitz

Menü I

Büffelmozzarella mit Rauchsatz, Kopfsalat, Gurke und Grapefruit

Süppchen mit Kräutern aus dem Klostergarten

*Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Rahmpilzen, Zuckerschoten
und Thymiankartoffeln*

*Crème Brûlée mit Vanille,
marinierten Beeren und Mandeleis*

Menü zu € 74,00



Menü II

*Salat von bunten Tomaten mit Buchweizen,
getrockneten Oliven, fermentiertem Pfeffer und Focaccia*

Suppe von Karotte und Ingwer

Konfierte Garnelen mit Chiliflocken, Bergamotte, Pak Choi und Pilzfond

*Rinderfilet am Stück gebraten mit Püree von geschmortem Sellerie,
wildem Brokkoli und Kartoffelgratin*

Mousse von dunkler Schokolade mit 2erlei Kirsche und süßer Petersilie

Menü zu € 99,00

Oder Sie stellen sich Ihr Wunschmenü ganz individuell zusammen.

Menükomponenten Sommer

Von Anfang April 2026 bis Ende September 2026

Vorspeisen

<i>Salat von bunten Tomaten mit Buchweizen, getrockneten Oliven, fermentiertem Pfeffer und Focaccia</i>	€ 15,00
<i>Büffelmozzarella mit Rauchsatz, Kopfsalat, Gurke und Grapefruit</i>	€ 17,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Eigelbcrème, Balsamicomarinade und Staudensellerie</i>	€ 19,00
<i>Tatar vom Fjordlachs, grüner Apfel, Frischkäse und Salatspitzen</i>	€ 19,00

Von April bis Ende Juni:

<i>Spargelsalat mit Tomatenvinaigrette, Onsenei und kleinem Salat</i>	€ 18,00
<i>Spargelsüppchen mit Bärlauchpesto und Radieschen</i>	€ 12,00
<i>Pfälzer Spargel mit Sauce Hollandaise, rosa gebratenem Kalbstafelspitz und Kartoffeln</i>	€ 32,00

Suppen

<i>Süppchen mit Kräutern aus dem Klostergarten</i>	€ 12,00
<i>Fruchtiges Paprikasüppchen mit geröstetem Buchweizen</i>	€ 12,00
<i>Suppe von Karotte und Ingwer</i>	€ 12,00
<i>Consommé vom Huhn mit Gemüse und Nudeln</i>	€ 14,00

Von Juli bis Ende September:

<i>Bunte Blattsalate mit lauwarmen Pfifferlingen, Speck und Croûtons</i>	€ 17,00
<i>Kartoffel-Lauchsüppchen mit Sommertrüffel (heiß oder kalt)</i>	€ 14,00
<i>Hirschrücken am Stück gebraten auf lila Süßkartoffelpüree, Pilzen, Passionsfrucht und Brotnödeln</i>	€ 36,00

Zwischengänge / warme Vorspeisen

<i>Filet vom Kabeljau auf Spinatcrème, Couscous und Mango-Vinaigrette</i>	€ 19,00
<i>Als Hauptgangportion</i>	€ 30,00
<i>Zanderfilet auf Pesto-Spitzkohl und Zitronensoße</i>	€ 19,00
<i>Als Hauptgangportion</i>	€ 30,00
<i>Konfierte Garnelen mit Chiliflocken, Bergamotte, Pak Choi und Pilzfond</i>	€ 20,00
<i>Gebackener Blumenkohl mit Safran, Kichererbsen und Blutampfer (vegan)</i>	€ 16,00

Hauptgänge

<i>Tranchen vom Landuro-Schwein mit bunten Karotten, Chimichurri und Eisgerste</i>	€ 29,00
<i>Brust von der Maispoularde auf mediterranem Ofengemüse, schwarzem Knoblauch und Parmesanpolenta</i>	€ 28,00
<i>Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Rahmpilzen, Zuckerschoten und Thymiankartoffeln</i>	€ 31,00
<i>Rinderfilet am Stück gebraten mit Püree von geschmortem Sellerie, wildem Brokkoli und Kartoffelgratin</i>	€ 38,00
<i>Brokkolifalafel mit Zucchiniastreifen, Pinienkernen, Pesto und Rucola</i>	€ 25,00



Pre-Desserts

<i>Kir Royal geeist: Cassisorbet mit Champagner aufgegossen</i>	€ 9,00
<i>Zitronensorbet mit Basilikum und Vodka</i>	€ 9,00
<i>Mangosorbet mit Korianderöl</i>	€ 8,00

Desserts

<i>Crème Brûlée mit Vanille, marinierten Beeren und Mandeleis</i>	€ 14,00
<i>Mousse von dunkler Schokolade mit 2erlei Kirsche und süßer Petersilie</i>	€ 14,00
<i>Parfait mit Yuzu-Schokolade, süßem Pesto und geblämmter Ananas</i>	€ 13,00

Von Mai bis Ende August:

<i>Erdbeeren „Romanow“ mit Orangenlikör, grünem Pfeffer und Vanilleeis</i>	€ 12,00
<i>Pfirsich Melba mit Salzkaramelleis und Himbeersoße</i>	€ 12,00

Canapés & fingerfood

AUF DIE HAND:

- Laugenkonfekt (3 Stück) verschieden bestreut mit Kräuterquark
- Gurkensandwich mit *oder* ohne Lachskaviar und Limettencreme

Jeweils 5,00 €

- Miniflammkuchen mit Zwiebel und Speck
- Miniflammkuchen mit Paprika und Pilzen
- Verschiedene Quiches und Zwiebelkuchen
 - Klassische Quiche Lorraine - mit Zwiebel und Speck
 - Spinatquiche mit Pinienkernen



Jeweils 5,60 €

- Canapée mit Roastbeef, Senfgurke und Remouladensoße
- Tatar vom Lachs mit Dillcreme und Wasabikaviar
- Tatar vom Rind auf Pumpernickel mit Crème fraîche

Jeweils 5,60 €

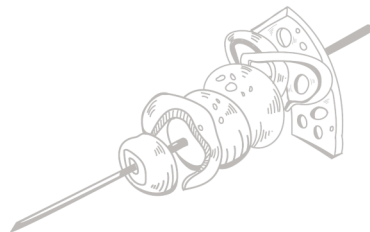
PFÄLZER TAPAS:

- Saumagen gebacken auf Apfelkompott
- Kalbsleberwurst auf Canapée mit Estragonsenf und Birne

Jeweils 5,60 €

GESPIESSTES:

- Kirschtomate mit Minimozzarella und Pesto
- Ziegenfeta mit Wassermelone und Koriander
- Melonenspieß mit luftgetrocknetem Schinken



Jeweils 5,00 €

- Antipasti im Glas, wahlweise mit Fenchelsalami
oder Manchego
- Hähnchensaté mit Teriyaki-Dip

Jeweils 5,60 €

Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellmenge bei 15 Stück pro Sorte liegt.

GELÖFFELT AUF HAPPY SPOON:

- Frischkäsepraline im Couscousmantel auf Rosinengel
- Räucherlachscannelloni mit Meerrettich auf Linsensalat
- Putenschinken im Kräutercrêpe mit Auberginencreme auf Zucchini-Minzsalat
- Gebackene Meatballs – medium – auf Chilimayonnaise

Jeweils 5,60 €

CROSTINIS *(geröstete Ciabattascheiben mit Olivenöl und Rosmarin):*

- Oliventapenade mit halbtrockneten Tomaten und kleinen Balsamicozwiebeln
- Kichererbsencreme, Sardellen und Petersilie
- Klassisches Bruschetta - Tomate, Knoblauch, Basilikum, Parmesan
- Tatar von gegrilltem Gemüse mit Parmesan

Jeweils 5,60 €

SÜSSIGKEITEN UND FRUCHTIGES:

- Obstspieße
- Minifruchttartelettes mit Vanillecreme
- Häppchen vom Schokokuchen mit Mascarpone
- Blechkuchen der Saison



Jeweils 5,00 €

WER DIE WAHL HAT - HAT DIE QUAL ODER

Sie lassen sich von unserem Küchenteam mit einer Auswahl nach saisonalem Angebot und Tagesaktualität überraschen!

- Bei einer Menge von 3 Komponenten pro Person zu € 13,00
- Bei einer Menge von 5 Komponenten pro Person zu € 17,50
- Bei einer Menge von 7 Komponenten pro Person zu € 21,00

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl zusammen, die vegetarische, Fisch- und Fleischkomponenten beinhaltet und auf Wunsch gern auch was Süßes!

Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellmenge bei 15 Stück pro Sorte liegt.

UNSERE BANKETT-WEINKARTE

SchaumWeine

SEKT

€

Riesling-Sekt

45,00

Brut, Weingut Biffar, Deidesheim

Riesling-Sekt

49,00

Brut, Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

Rosé Sekt

54,00

Brut, Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

Crémant

54,00

Brut, Loire

Crémant Rosé

54,00

Brut, Loire

Weißburgunder Sekt

49,00

Brut, Weingut Wilhelmshof Siebeldingen, Pfalz

Secco

37,00

Weingut Aloisiusshof, St. Martin



CHAMPAGNER

Champagner Taittinger

105,00

Brut, Reims

Champagner Taittinger Rosé

115,00

Brut, Reims

WeißWeine Pfalz

RIESLING

Riesling von Buhl

39,00

QbA trocken, Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

Wachenheimer Riesling

44,00

QbA trocken - Bio, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

WEISSBURGUNDER

Weißburgunder

38,00

QbA trocken, Weingut Klein, Hainfeld

Weißburgunder

39,00

QbA trocken, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

GRAUBURGUNDER

€

Grauburgunder

38,00

QbA trocken, Weingut Gaul, Sausenheim

Grauburgunder

38,00

QbA trocken, Weingut Stern, Hochstadt

Grauburgunder »vom Kalkstein«

38,00

QbA trocken, Weingut Neiss, Kindenheim

CHARDONNAY

Chardonnay

39,00

QbA trocken, Weingut Siegrist, Leinsweiler



SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc

38,00

QbA trocken, Weingut Aloisiushof, St. Martin

BLANC DE NOIR

Blanc de Noir

38,00

QbA trocken, Weingut Stern, Hochstadt

CUVÉE WEISS

Chardonnay & Weißburgunder

39,00

Spätlese trocken, Weingut Kassner-Simon, Freinsheim

Rosé Pfalz

Syrah Rosé

38,00

QbA trocken, Weingut Klein, Hainfeld

Clarette Rosé

39,00

QbA trocken, Weingut Knipser, Laumersheim



RotWein Pfalz

€

SPÄTBURGUNDER

Bockenheimer Spätburgunder
QbA trocken, Weingut Neiss, Kindenheim

39,00

ST. LAURENT

St. Laurent »Element«
QbA trocken, Weingut Aloisiusshof, St. Martin

38,00

MERLOT

Merlot »Freinsheimer Oschelskopf«
QbA trocken, Weingut Kassner-Simon, Freinsheim

Merlot »Höhenflug«
QbA trocken, Weingut Hensel, Bad Dürkheim



42,00

52,00

CUVÉE & CABERNET

Cuvée »Tinto«
aus Cabernet Sauvignon, Merlot & St. Laurent
QbA trocken, Weingut Reibold, Freinsheim

42,00

Cuvée »Kostbar«
aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot
QbA trocken, Weingut Kassner-Simon, Freinsheim

52,00

Cuvée »Halbstück«
aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Barbera
QbA trocken, Weingut Emil Bauer, Landau-Nußdorf

39,00

RotWein Frankreich

Château du Moulin Rouge
aus Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc
Cru Bourgeois, Haut Medoc AOC

52,00

RotWein Spanien

Barón de Ley »Reserva«
aus Tempranillo
Rioja DOCa

49,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
Mineralwasser	0,25 l	4,20
Wasser Silence	0,25 l	4,20
Mineralwasser	0,75 l	8,90
Wasser Silence	0,75 l	8,90
Orangensaft	1 l	15,00
Coca-Cola, Coca-Cola light,		
Fanta, Sprite	0,4 l	5,30
Fruchtsaftschorlen	0,4 l	5,90

BIERE

Karlsberg Ur Pils vom Fass	0,3 l	4,50
Karlsberg Weizenbier (Hefe, Dunkel)	0,5 l Flasche	6,30
Gründels Alkoholfrei	0,3 l Flasche	4,50

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	4,20
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	5,00
Cappuccino	4,90
Milchkaffee	5,50
Latte Macchiato	5,50

MARC

Marc de Champagne	2 cl	9,50
-------------------	------	------

CALVADOS

Calvados Boulard VSOP	€ 8,90
-----------------------	--------

WHISKY

Glenfiddich	15,00
Single Malt-Scotch-Speyside	
Bowmore 12 Jahre	15,00
Single Malt-Scotch-Insel Islay	

BRANDY

Carlos I Solera Gran Reserva	8,50
------------------------------	------

OBSTBRÄNDE

<i>Weingut Münzberg, Landau, Pfalz</i>	
Mirabelle	7,90
Williams	7,90
Weißburgunder Trester	7,90
Quitte	8,90

COGNAC

Rémy Martin VSOP	8,90
------------------	------

GRAPPA

Sarpa di Poli	
aus Merlot & Cabernet Sauvignon	8,90

