

Kulinarik im ElfenauPark

Montag, 13. April 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Erbsen-
Koriandercremesuppe

Menü 1

Schweins-
Schulterbraten
mit Rosmarinjus
Spätzli
Blattspinat
20.50 | 16.50

Menü 2

Gebackene
Sesam-Weizennuggets
auf Kokos-Currysauce
asiatische Nudeln
Wokgemüse
20.50 | 16.50

Menü 3

Riesencrevetten
(Thailand) im Ofen gegart
mit Kokos-Currysauce
asiatische Nudeln
Wokgemüse
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Rote Linsensuppe
Cervelat-Tilsitersalat
mit Tomaten
und Essiggurken
Brot und Butter

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Kaffeeflan
mit Haselnusskrokant

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Dienstag, 14. April 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Selleriecremesuppe

Menü 1

Pouletgeschnetzeltes
mit feuriger
Whiskyrahmsauce
Champignonreis
Bohnen
20.50 | 16.50

Menü 2

Gefüllte Zucchini
auf Artischocken-
Kräutercreme
Kartoffelstampf
Wirsing
20.50 | 16.50

Menü 3

Rindsschmorbraten
mit Pinot Noir Sauce
und Röstzwiebeln
Kartoffelstampf
Wirsing
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Eisbergsalat
mit roten Bohnen
gefüllte Gemüsepfannkuchen
auf Gemüsestreifen
und Cremesauce

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Tobleronemousse

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Mittwoch, 15. April 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Rindsbouillon
mit Fideli und Gemüse

Menü 1

Kalbshackkugeln
mit Stroganoffsauce
Polenta
Kohlraben

20.50 | 16.50

Menü 2

Stoganoff vom Quorn
mit Peperoni-
und Essiggurkenstreifen
Polenta
Kohlraben

20.50 | 16.50

Menü 3

Geschnetzelte
Kalbsleber
Bärlauch-Marsalasauce
Tomatenreis
Fenchel

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Wienerli im Teig
mit Senf
gemischter Salat
mit Sprossen

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Panna cotta
mit Himbeersauce

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Donnerstag, 16. April 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Frühlings-
Gemüsecremesuppe

Menü 1

Maccheroni
Piemonteser Art
mit Tomaten, Salametti,
Kapern, Petersilie
und Parmesan
20.50 | 16.50

Menü 2

Maccheroni
mit Tomaten-
Bärlauchrahmsauce
und geriebenem
Ziegenkäse
20.50 | 16.50

Menü 3

Saiblingsfilet gebraten
mit Basilikum-
rosa Pfefferrahmsauce
Salzkartoffeln
Zucchetti
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Spargelcremesuppe
Kaiserschmarrn
mit Früchtekompott
und Schlagrahm

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Aprikosenkompott

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Freitag, 17. April 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Lauchcremesuppe

Menü 1

Pochierte Schollen-
Lachsrollchen (Holland)
mit Apfelweinsauce
Bärlauch-Kartoffelgnocchi
Karottenwürfel
20.50 | 16.50

Menü 2

Blätterteigpastetchen
mit cremiger Pilzfüllung
und Frühlingskräutern
Karottenwürfel
Erbsen
20.50 | 16.50

Menü 3

Französische
Perlhuhnbrust
Salbei-Dörraprikosenjus
Safrantagliatelle
Erbsen
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr
Grüne Blattsalate
mit gerösteten
Kürbiskernen
Gemüsequiche

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Süssmostcreme

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Samstag, 18. April 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Kartoffel-
Majoransuppe

Menü 1

Im Weisswein
geschmorte
Schweinschaxe
Safranrisotto
Knollensellerie
20.50 | 16.50

Menü 2

Randen-Frittata
auf Meerrettich-
rahmsauce
Safranrisotto
Knollensellerie
20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbshuftschnitzel
mit mediterraner
Vinaigrette
Thymiangriessgnocchi
Broccoli
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Kopfsalat mit Radiesli
Spaghetti mit Weisswein-
Schinken-
Champignonsauce
geriebener Parmesan

18.00 | 15.00

Tagesdessert

Französischer
Mandelcake

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Sonntag, 19. April 2026

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Tomaten Kraftbrühe
mit Reis und Gemüse

Menü 1

Lammhuftgeschnetzeltes
Estragon-Dijonsensauce
Nudeln
Pfälzer Rüben
grüner Spargel
25.50 | 20.50

Menü 2

Vegetarisches Hacksteak
Estragon-Dijonsensauce
Nudeln
Pfälzer Rüben
grüner Spargel
23.50 | 19.50

Menü 3

Schweinsfilet
mit Austernpilzjus
panierte Kartoffelkroketten
Pfälzer Rüben
grüner Spargel
30.00 | 24.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Geräuchertes
Forellenfilet
mit Basilikumquark
Ratatouillesalat
Dampfkartoffeln

18.00 | 15.00

Tagesdessert

Zweifarbige
Schokomousseschnitte

6.50
