

IMMENHOF

Hotel Residenz

Menüvorschläge 2026

Lieber Gast,

wir freuen uns, dass Sie Ihren Festtag in unserem Haus verbringen möchten. Unsere Menüvorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen. Sie haben hier die Möglichkeit sich Ihr individuelles Menü zusammenzustellen.

Wir möchten Sie bitten, sich auf jeden Fall für ein einheitliches Menü zu entscheiden.

Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

Bitte beachten Sie, dass manche Gerichte saisonal gebunden sind.

Bei Veranstaltungen ab 10 Personen können sie sich gerne Menüs von unserer aktuellen Speisekarte zusammenstellen. Auf Wunsch, senden wir Ihnen diese per E-Mail zu.

Einen leckeren Tropfen Wein können Sie aus unserer umfangreichen Weinkarte wählen.



Unsere Devise: Sie feiern, wir organisieren und verwöhnen Sie und Ihre Gäste!

Durch jahrelange Erfahrung haben wir eine „Checkliste“ erarbeitet in der alle wichtigen Dinge festgehalten sind, die zu einer gelungenen Feierlichkeit führen.

Wir freuen uns schon jetzt, mit Ihnen Ihren Geburtstag, Hochzeit oder Taufe vorzubereiten. Unser Immenhof-Team wird alles tun, dass Ihr Festtag in bester Erinnerung bleibt, und Sie an Ihrem Tag nur begeisterte Gäste verabschieden können.

Sie möchten Ihre Gäste auch zu Kaffee und Kuchen einladen, dass ist natürlich auch möglich.

Wir richten für Sie eine schöne Kaffeetafel, geschmackvoll eingedeckt, mit gemischten Kuchenplatten oder Kuchenbuffet, heiße Getränke nach Ihrer Wahl.

Auf Wunsch können Sie auch Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen.

Haben Sie bitte Verständnis, dass wir dann einen Gedeckpreis von € 3,00 pro Person in Rechnung stellen müssen, um unsere Unkosten zu decken. (Schneiden der Kuchen, Eindecken der Tische, Spülen von Geschirr etc.).

Unsere Räumlichkeiten:

Mediterraner Raum

Gartenblick

Wintergarten

Wintergarten Toskana

bis zu 34 Personen möglich

bis zu 34 Personen möglich

bis zu 30 Personen möglich

bis zu 14 Personen möglich

SUPPEN

Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädle	€ 8,30
Hausgemachte Kraftbrühe Festliche Art	€ 8,30
Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Flusskrebsschwänzen	€ 8,80
Rinderconsommé verfeinert mit altem Sherry und Brätstrudel	€ 9,50
Pfifferlingrahmsuppe (saisonal)	€ 9,50
Kokos-Zitronengrassuppe mit Lachsklößchen	€ 9,50
Steinpilzcremesuppe (saisonal)	€ 9,50
Karotten-Orangencremesuppe mit Mandelklößchen	€ 8,30

VORSPEISEN

Lachsstrudel an einem Wildkräutersalat mit einem Mango-Chilidip	€ 14,30
Tartar vom hausgebeizten Lachs auf Gurkencarpaccio dazu Baguette	€ 14,30
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Ciabattabrot	€ 15,00
Lachstörtchen mit Kräutercrème fraîche an einem Salatbouquet	€ 13,90
Kräuterfrischkäseterrine auf Gurkencarpaccio mit Tomatenvinaigrette	€ 12,20
Tomatenmousse mit Oliven-Pesto an kleinem Salat und Knoblauchbrotchips	€ 12,20
Spargel-Bärlauchterriner (saisonal) mit Wildkräutersalat und Erdbeersalsa	€ 13,90
„Variation vom Räucherlachs“ Tartar, Mousse und Rösschen mit Honig-Senfsauce	€ 15,00
Salat vom jungen Spinat in Balsamicovinaigrette mit eingelegten Tomaten, Mandeln und Parmesan	€ 13,20
Herbstlicher Salat in Honig-Balsamicodressing (saisonal) mit kross gebratenem Hokaidokürbis und geräuchertem Forellenfilet	€ 14,30
Feldsalat an lauwarmer Kartoffel-Speckdressing (saisonal) und Croutons	€ 13,90
Rote Beete Carpaccio mit Kräuter Panna Cotta und Apfel-Ingwer-Marinade	€ 13,90
Hausgemachte Kartoffelrösti mit Räucherlachs und einem Kräuterrahmdip	€ 15,00
Kross gebratenes Zanderfilet mit Speck auf Champagner-Rahmsauerkraut	€ 16,60



Sorbet

Zitronensektsorbet	€ 7,20
Himbeersektsorbet	€ 7,20
Mangosektsorbet	€ 7,20
Punchsorbet	€ 7,20
Holundersorbet	€ 7,20

Gemischter Salat extra	€ 7,20
-------------------------------	---------------

Hauptgänge



Schweinelendchen „Normannen Art“ mit Calvados flambiert, in Butter gebratene Apfeljulienne, dazu Gemüsebouquet und Bandnudeln	€ 24,40
Medaillons vom Rinderfilet in einem Kräuterpfeffersößchen, Marktgemüse und Pommes Frites	€ 33,30
Medaillons vom Kalbsfilet auf Portweinjus mit sautierten Kräutersaitlingen, Marktgemüse dazu Pfälzer Bandnudeln	€ 31,00
Barbarie Entenbrust auf Orangenpfeffersoße mit Rosenkohlgemüse und Kroketten	€ 26,60
Medaillons vom Wildschweinrücken mit Wacholderrahmsauce, gebratenen Champignons dazu Butterspätzle	€ 28,40
Geschmorte Schweinebäckchen in Kreuzkümmeljus mit buntem Marktgemüse und violetter Kartoffelpüree	€ 25,00
Lammrücken mit Sauce Provencale auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 27,70
Hirschbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne dazu Apfelrotkraut oder Rosenkohl und hausgemachte Spätzle	€ 26,50

Fisch-Hauptgänge

Filet vom Schwarzen Heilbutt mit Limettensauce auf Mango-Lauchgemüse und Mandelreis	€ 27,70
Kabeljaurückenfilet mit Noilly Prat-Velouté auf Karotten-Fenchelgemüse und Wildreismischung	€ 26,60
Lachsfilet in Safranblüten-Dillsauce mit Zucchini Gemüse und Wildreismischung	€ 26,10

Vegetarische-Hauptgänge

Frittierte Austernpilze mit Tandoori auf Linguini in Rotem Pesto	€ 19,90
Zucchinischiffchen mit Ratatouillegemüse gefüllt und Fetakäse überbacken dazu Schwenkkartoffeln	€ 19,90
Kräutercrêpe gefüllt mit buntem Marktgemüse und Schnittlauchvelouté	€ 18,90
Veganes Zitronen-Fenchelrisotto mit Basilikum und Kapern	€ 18,90
Wirsingroulade mit Kartoffel-Champignonfüllung auf Tomatensugo	€ 18,90

Dessert

Zwetschgenhalbgefrorenes mit Rumrosinen	€ 9,50
Cassis-Parfait auf Johannisbeerspiegel	€ 9,50
Nougatparfait mit Pralinensauce	€ 9,50
Haselnussparfait mit heißen Sauerkirschen	€ 9,50
Mousse au chocolat, blanc und noire	€ 10,60
Dessert-Variation Immenhof Hausgemachtes Parfait, Obstsalat mit frischen Früchten, Mousse au chocolat und Dessertcreme	€ 13,90
Karottenküchlein mit Zitroneneis und Schokoladensauce	€ 9,50
Rosmarin-Cremebrulée mit frischen Erdbeeren (saisonal)	€ 11,00
Rhabarbertörtchen mit marinierten Erdbeeren (saisonal)	€ 10,60
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Himbeer-Sahneis	€ 10,60

**Zu später Stunde empfehlen wir ein Käsebrett mit
einer leckeren Auswahl
Wir berechnen pro Person € 11,70**

Menü 1

Kräuterfrischkäseterrine auf Gurkencarpaccio mit Tomatenvinaigrette

In Dornfelder geschmorte Rinderbäckchen
auf Selleriekartoffelpurée und glacierten Möhrchen

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Walnusseis

€ 50,10



Menü 2

Rinderkraftbrühe „Festliche Art“
mit Butterklößchen und Eierstich

Gemischter Salatteller

Grillteller „Immenhof“

Verschiedene Steaks von Kalb, Rind und Schweinelendchen,
frische Champignons à la crème, Sauce à la Bearnaise,
Gemüseplatten, Kroketten und Pommes Frites

Cassisparfait auf Johannisbeerspiegel

€ 51,60

Menü 3

Süßkartoffelcremesuppe dazu lila Kartoffelchips

Kalbsrahmbraten

mit Gemüsebouquet,
Kroketten und hausgemachten Spätzle

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 43,20

Menü 4

Scheiben von der geräucherten Entenbrust
auf einem Salatbouquet und Preiselbeervinaigrette

Schweinelendchen im Speckmantel auf Dörripflaumensoße
mit Mandelbrokkoli und Pommes Dauphin

Buttermilchmousse auf Waldbeerenkompott

€ 47,00

Menü 5

Lachstörtchen mit Kräutercrème fraîche
an einem Salatbouquet

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen

Schweine- und Rinderlende, im Ganzen gebraten,
auf Cognacrahmsauce mit sautierten Waldpilzen,
Gemüsebouquet, Pommes Frites und hausgemachte Spätzle

€ 61,60

Irish-Cream Parfait an einer Pralinsauce

Menü 6

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
auf orientalischem Cous Cous mit Joghurt-Minze-Dip

Salatteller mit feinem Balsamicodressing

Rinderfiletsteak nach Art des Chefs im Speckmantel

an Portweinschalotten
dazu Gemüsebouquet und Krustenkartoffeln

Vanille Creme Brulée

€ 63,30

Menü 7

„Variation vom Sellerie“
Walldorfsalat, Selleriemousse und Mini-Bloody Mary mit Staudensellerie

Medaillons vom Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce

dazu Kaisererbsenschoten und Pommes Duchesse

Moccaparfait mit feinem Ananasragout

€ 54,80

Menü 8

Lachsstrudel an einem Wildkräutersalat
mit Mango-Chilidip

Schweinelendchen, im Ganzen gebraten

mit Café de Paris-Rahmsauce, buntem Gemüse und Pfälzer Bandnudeln

Dessert-Variation Immenhof
Hausgemachtes Parfait, Obstsalat mit frischen Früchten, Mousse au chocolat
und Dessertcreme

€ 52,60

Menü 9

Entenlebermousse im Pumpnickelmantel
mit Preiselbeerchutney und Walnussbaguette

Holundersektorbet

Lendenteller „Schöne Winzerin“

Rind- und Schweinelendchen mit Pfifferlingen,
Weintrauben und grünem Pfeffer,
mit Sauce Hollandaise „geschönt“, Marktgemüse
dazu Pommes Duchesse

Mousse au chocolat aus dunkler und weißer Schokolade

€ 62,70

Menü 10

Leicht & Lecker

Avocado-Mango-Salat
mit gebratenen Garnelen

Ananas-Orangen Smoothie

**Gebratene Maishähnchenbrust auf Grünem Spargel
und Gnocchi**

Melonen Cocktail mit Zitronensorbet und prickelndem Sekt

€ 56,50



Unser Aperitif-Vorschlag vor dem Menü, z. B.:

Sherry
Martini
Glas Sekt, 0,1 ltr. Heim Sekt
Campari Orange
Kir Royal
Pfälzer Weinköniginnen Aperitif



€ 4,50
€ 5,00
€ 4,50
€ 5,50
€ 4,90
€ 5,40

Unser Digestiv-Vorschlag (jeweils 2 cl), z. B.

**Unsere Digestiv-Empfehlung aus der Region:
Weingut Hubert Müller**

Tresterbrand aus Chardonnay
Premium Tresterbrand aus Gewürztraminer

€ 4,00
€ 5,00

Scheibel Premium Altes Pflümle
Scheibel Premium Wild-Schlehen Geist

€ 4,90
€ 4,90



Menükarte „Immenhof“

€ 2,60

Kleines Blumenbukett



ca. € 20,00

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden in unserem Hause!

HOTEL-RESTAURANT IMMENHOF

Immengartenstraße 26
67487 Maikammer
Tel.: 06321/9550
Fax: 06321/955200
info@hotel-immenhof.de
www.hotel-immenhof.de