

# Veranstaltung Frühling & Sommer 2018

Zum Eichamt Maren & Peter Munzel

Rohrgasse 2 ~ 56856 Zell-Merl ~ Telefon 06542 / 2 24 75

kontakt@zumeichamt.de ~ www.zumeichamt.de

---

## 13.05.2018 Muttertag

Offene Lasagne vom Eifeler Ziegenfrischkäse mit  
Aprikosen-Tomatens Kompott

~~~

Passionsfruchtsuppe mit Süßkartoffel-Lauchratatouille

~~~

Simmentaler Rinderfilet „Dry Age“,  
mit Cochemer Senfrahm, Pfälzer Spargel, Rotweifeigen,  
Butter-Gnocchi

~~~

Crème Brûlée von der Vanille mit Brombeersorbet  
45,00 € p. Person

Bei Reservierung bis zum 06.05.2018 gibt es einen  
Zwischengang mehr und eine kleine Überraschung  
für die besten Mütter der Welt

---

## Pfingstmenü 20.05.2018

Spargelcremesuppe mit Kokos-Risotto  
und Jakobsmuscheln

~~~

Rhabarber Sorbet mit Buttermilch-Vanille Teich

~~~

Gebratenes Lammkarree mit Pfälzer Spargel,  
Shitake-Pilzen und Bohnen-Stampf

~~~

Mascarpone-Erdbeerparfait mit Butterscotch-Sauce  
40,00 € p. Person

---

## Rumfort Überraschungsmenü 02.06.2018

In 4 Gängen 35,00 € p. Person

Reservierung bis zum 31.05.2018, ab 18.00 Uhr

---

## 7 Gänge Vegetarisches Sommermenü

23.06.2018

Rote Beete-Johannisbeerkugel mit Feldsalat  
und Kartoffelchips

~~~

Blumenkohl Carpaccio mit Erdnussöldressing  
und Kresse

~~~

Gebackener Mozzarella mit Mango-Lauchzwiebelkompott

~~~

Pochiertes Ei mit Dill-Gurkensalat

~~~

Hibiskus Blüten Sorbet

~~~

Gebratener Spargel mit Orangen-Chili Butter  
und eigenen Ravioli's

~~~

Mousse von weißer Schokolade mit Erdbeerkompott,  
Crumble und Rhabarber-Buttermilcheis

50,00 € pro Person, Beginn 18.00 Uhr

Kartenvorverkauf nur bei uns, bis zum 16.06.2018 >>>

# Jazz Abend mit Bo

mit passendem 6 Gänge Menü aus der Geburtsstadt des  
Jazz New Orleans  
28.07.2018

Po' boy dekonstruiertes Sandwich  
~~~

Oysters Rockefeller gebackene Austern  
~~~

Cranberry Whiskey Sorbet  
~~~

Surf & Turf vom Bison und Blue Crabs  
~~~

Bananas Foster

50 ORIGINAL DIXIELAND JAZZ FAVOURITES ON 2CDS

65,00 € pro Person, Beginn 18.00 Uhr

Kartenvorverkauf bis zum 07.07.2018

---

Lange Tafel 14.07.2018  
bei Karlheinz Weis in Zell  
Flambrot „Eichamt Style

---

Candle Light Dinner  
Ein 5 Gänge Menü, Aperitif und mit Rosen  
eingedecktem Tisch  
18.08.2018

Steinpilz-Crostini mit Walnüssen und Schinken  
~~~

Gebratene Jakobsmuscheln mit pochiertem Pfirsich,  
Mandelschaum und Kresse  
~~~

Mango-Ingwer Sorbet  
~~~

Saltimbocca vom Kalbsfilet mit Pfifferling-Aprikosensalat  
und eigenen Ravioli's  
~~~

Kürbiskern-Cheesecake mit Marillenkompott  
45,00 € p. Person, ab 18.00 Uhr  
Kartenvorverkauf bis zum 11.08.2018

---

Hawaiianischer 5 Gänge Menüabend  
04.08.2018

Gebeizter Lachs mit Zitronengras,  
Rum, Grapefruit  
~~~

Chicken long rice Glasnudeleintopf und Krustentiere  
~~~

Papaya-Buttermilch Sorbet  
~~~

Kalua Pig mit Kaiserschoten und Süßkartoffelkrapfen  
~~~

Kokosnusspudding mit Ananas-Rum Eis und  
Chili-Mangokompott

45,00 € pro Person, ab 18.00 Uhr  
Kartenvorverkauf bis zum 26.08.2018

---

Rumfort Überraschungsmenü 15.09.2018  
In 4 Gängen 35,00 € p. Person  
Reservierung bis zum 12.09.2018, ab 18.00 Uhr