



# DOLL & GÖTH

WEINGUT POSTHOF · DOLL & GÖTH · KREUZNACHER STRASSE 2 · 55271 STADECKEN-ELSHEIM

## Grillmenü 16.05.

Grüner Gartensalat mit frischen Käutern

\*

Fetapfanne vom Grill

\*

Tagliatelle mit Spargel und Basilikum

\*

Gemischte Grillplatte alla Linus mit Ofengemüse

### Grüner Gartensalat mit frischen Käutern

---

Kerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen.  
Weissbrot in Würfel schneiden und in der Pfanne mit 4 EL Öl rösten -  
mit Salz, Pfeffer u. Oregano würzen.

Salate waschen und trocken schleudern. Kräuter waschen und trocken schütteln.  
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Petersilie und Dill grob hacken. Etwas Zwiebel  
fein schneiden.

Für die Vinaigrette Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. 3 EL Öl und  
1 EL Sahne darunter schlagen Kräuter unterrühren. Mit dem Rest mischen.

Die Brotwürfel separat dazu reichen.

### Zutaten

2 EL	Kerne, (Salatkernemix)
2 Scheibe/n	Weissbrot
3 EL	Olivenöl
1/2 Kopf	Lollo Rosso / Bianco oder Kopfsalat
1/2 Bund	Radieschen
	Schnittlauch
	Petersilie
	Zwiebel
	Dill
1 EL	Balsamico Bianco
1 TL	Senf
1 TL	Honig
1 EL	Sahne
	Salz und Pfeffer



# DOLL & GÖTH

WEINGUT POSTHOF · DOLL & GÖTH · KREUZNACHER STRASSE 2 · 55271 STADECKEN-ELSHEIM

## Gemischte Grillplatte alla Linus

---

- Spareribs - Metzgerei Harth
- T-bone-steak u. Bone in rib eye steak - „Harther Schnitt“ -Metzgerei Harth vom Pfälzer Weide-Rind
- Kotlett - vom Schwäbisch Hällischen Landschwein -Metzgerei Hamm

## Ofengemüse

---

Gemüse waschen, Paprika in grobe Streifen schneiden. Kartoffen u. Karotten längs vierteln, mit Rosmarinzeigen in eine Schüssel geben, würzen und mit Olivenöl mischen. .

Das ganze in eine mit Öl bestrichene Ofenschale geben und bei 180° C im Backofen eine 1/2 Std backen.

1 Stk.	Paprika
3 Stk.	große Kartoffen
3 Stk.	Karotten
2 Stk.	Zwiebeln
5 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer und Oregano
2	Rosmarinzweige



# DOLL & GÖTH

WEINGUT POSTHOF · DOLL & GÖTH · KREUZNACHER STRASSE 2 · 55271 STADECKEN-ELSHEIM

## Fetapfanne vom Grill

---

Fetakäse und Tomaten in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und mit Öl und Gewürzen mischen.  
In die Grillpfannen verteilen - alternativ in Alu-Folie verpacken und 15 Min. auf den Grill legen.

### Zutaten

1 Pck.	Feta Käse
1/2 Zehe	Knoblauch
6 EL	Olivenöl
2-3	Tomaten
1 mittel große	Zwiebel
	Salz, Pfeffer
2	Rosmarinzweige



# DOLL & GÖTH

WEINGUT POSTHOF · DOLL & GÖTH · KREUZNACHER STRASSE 2 · 55271 STADECKEN-ELSHEIM

## Tagliatelle mit Spargel und Basilikum

---

Spargel in Scheiben schneiden -leicht schräg, ca. 1-2 cm lang

4-6 grüne Köpfe etwas länger schneiden - zur Deko

Basilikum in Streifen schneiden

1,5 l Wasser erhitzen, salzen u. 1 TL Zucker zugeben

Spargel sprudelnd blanchieren, ca. 4 min. bis die Stücke leicht bißfest sind, dann mit Siebkelle aus dem Wasser in eine kleine Schüssel geben.

Mit Saft einer 1/2 Zitrone, 4 EL Saurer Sahne, 1 EL Olivenöl, 1 EL Butter, 1 Schuß Silvaner, 20 klein geschnittenen Basilikumblättern u. etwas gemahlenen Chili mischen.

Parallel die Tagliatelle im Spargelwasser kochen.

Spargel in der Pfanne nochmal kurz erhitzen, dabei 50g Grana Padano unterrühren.

Nudeln abschütten, im Topf mit 1 EL Butter mischen, auf Teller geben u. mit Spargel aus der Pfanne anrichten.

### Zutaten

600g	Spargel weiss u. etwas grüner Spargel zur Deko
200g	Tagliatelle
1 TL	Zucker
2 TL	Salz
1 EL	Olivenöl
4 EL	Saure Sahne
2 EL	Butter
1 Schuß	Wein Silvaner
50g	Grana Padano
1/2	Zitrone
20	Basilikumblätter Chili



# DOLL & GÖTH

WEINGUT POSTHOF · DOLL & GÖTH · KREUZNACHER STRASSE 2 · 55271 STADECKEN-ELSHEIM

## Grillmenü 16.5.2020

### Einkauf für 2 Personen

600g	Spargel weiss - etwas grüner Spargel
3 Stk.	Karotten
3 Stk.	Paprika
3 Stk.	Tomaten
3 Stk.	Zwiebeln
1/2 Kopf	Lollo Rosso / Bianco oder Kopfsalat
1/2 Bund	Radieschen
20g	Schnittlauch
20g	Petersilie
20 g	Dill
4 Stk.	Rosmarinzweige
20 Blätter	Basilikum
1-2 Zehen	Knoblauch
1 Stk.	Zitrone
	Olivenöl
	Balsamico Bianco
1 TL	Senf
1 TL	Honig
4 EL	Saure Sahne
1 EL	Sahne
2 EL	Butter
200g	Feta
100g	Grana Padano
1 Schuß	Wein
50g	Kerne (Salatkernemix)
	Salz, Zucker, Pfeffer, Chili, Oregano,
200g	Tagiatelle
	Spareribs
	Bone in rib eye steak
	T-bone-steak
	Kotlett
	Wingertsknorze oder
	Holzkohle