

SO
SCHMECKT
DIE
SÜDPFALZ
2015

Ein Gemeinschaftsprojekt
der Vereine für Tourismus
in der Südpfalz

SO
SCHMECKT
DIE
SÜDPFALZ
2015

Wettbewerb

SO
SCHMECKT
DIE
SÜDFALZ
2015

Wettbewerb

... für Liebhaber
guter Küche

SO
SCHMECKT
DIE
SÜDPFALZ
2015

... für engagierte
Gastronomen

Wettbewerb

... für Liebhaber
guter Küche

SO

... für eine Region
mit Bewusstsein

SCHMECKT

DIE

SÜDBÄLZ

2015

Wettbewerb

... für Liebhaber
guter Küche

... für engagierte
Gastronomen

Ziel:

Direkte Beziehung zwischen
Landwirtschaft und Gastronomie
in einer gemeinsamen
Kulturlandschaft zu unterstützen.

Eine Region mit
Bewusstsein.

... Ein Spiegelbild
unserer Heimat.

DIE TOMATE







bewusst werden

















DIE TÖMATE



Der Wettbewerb für Genießer

SO
SCHMECKT
DIE
SÜDPFALZ
2015

- Eine Region
- Eine jahreszeitliche Zutat
- 20 engagierte Gastronomen
- Eine Fachjury
- motivierte Gäste



Die Tomate

Die Tomatenmenüs 2015

1. Juli – 31. August



Weinhaus Schneiderfritz

Marktstraße 9, 76831 Billigheim-Ingenheim
Tel. 06349 6416

- Marinierte Tomaten mit Erbsenschaum
und Ziegenfrischkäse-Sahne *
- «Elwedritsche-Eier»
Käse-Brandteigknocken auf geschmolzenen
Kirschtomaten mit Wildkräuter-Graupen *
- Winzersektstüppchen mit Tomate und
Orange, mit Buttermilchreis

Burrweiler Mühle

Burrweiler Mühle 202, 76835 Burrweiler
Tel. 06323 980751

- Aperitif «TOM»
Geister Tomatensaft mit Pfälzer Gin *
- 4 Pfälzer Tomatentapas
nach Angebot des Gartens und
des Marktes *
- Saltimbocca vom Saibling
aus dem Elmsteiner Tal auf lauwarmen
Tomaten-Fettucine-Salat *
- Crème Brûlée von der gelben Tomate
mit Zitronensorbet
auf Schokoladensauce

Guttschänke St. Annaberg

St.-Anna-Straße 203, 76835 Burrweiler
Tel. 06345 3258

- Pfälzer Saibling vom Petrihof
trifft Bloody Mary *
- Wildschweinspießbrocken aus eigener Jagd
trifft Tomatenpizza *
- Cremeriger Käsekuchen trifft süßes
Pfälzer Tomatenchutney

Restaurant Schneider

Hauptstraße 88, 76857 Dernbach
Tel. 06345 8348

- Eußerthaler Bachsaibling,
Zitronenöl, Tomatensensenz,
Tomatenschaum *
- Billigheimer Lammrücken,
Tomatenkruste, Tomatenragout und
Polenta mit Ofentomaten *
- Erdesbacher Frischziegenkäse,
Variation von der Tomate
vom Landauer Wochenmarkt,
Canelloni, Sorbet, Marmelade

Restaurant Ludwigs

Ludwigspl. 23, 67480 Edenkoben
Tel. 06323 9898733

- Petits Fours von der Tomate *
 - Seeteufel und
Riesengarnele auf Tomatenragout,
dazu Gnocchis *
 - Tomateneis mit
Limetten-Basilikum-Joghurt
- VEGANES MENÜ
- klare, kalte Tomatensuppe *
 - Ravioli gefüllt mit Tomaten, dazu gelbes
Tomatensugo *
 - Tomateneis mit
Limetten-Basilikum-Joghurt

- Marktfrische Blattsalate mit dreierlei
Tomaten und in Laugenbröseln gebackenem
Ziegenfetakäse vom Stausteinerhof *
- Schweinebäckle in Burgunderjus geschmort
auf Tomaten-Kapern-Oliven-Bett mit
cremiger Basilikum-Polenta

VEGETARISCHE VARIANTE

- Tomaten-Aprikosen-Risotto *
- Panna Cotta auf karamelisiertem
Tomaten-Nektarinen-Kompott mit
Mandelkrokant

Gaststätte Rhenania

Werftstraße 1, 76726 Germersheim
Tel. 07274 2522

- Kalte Tomaten-Gemüsesuppe mit
überbackenem Ziegenfrischkäse-Baguette *
- Kikok-Hähnchenbrust vom Grill
gefüllt mit Tomatenscheiben
und Büffelmozzarella, hausgemachte
Sahnenudeln und bunter Salat *
- Gebackenes Pistazieneis
mit kandierten Cherry-Tomaten

Restaurant Stadtgarten

Tourmuser Platz 3, 76726 Germersheim
Tel. 07274 709746

- Variation von Pfälzer Ochsenherztomaten
mit Schafkäse, Oliven und getrockneten
Tomaten im Speckmantel gebraten *
- Zanderfilet auf
San Marzano Tomaten-Zucchini-Gemüse
und Tomatennudeln *
- Melonen-Tomaten-Granité
mit Rieslingsekt

- Schaum mit
Kabeljau und Mozzarella *
- Kalbsfilet auf Ragout von geschmolzenen
grünen und roten Tomaten,
Polenta-Gebäck *

- Tomaten-Macaron mit
Basilikum-Vanilleschaum, Praline mit
Tomate und Chili, Kirschsorbet
mit Kirschen aus dem eigenen Garten

Kapeller Hopfestubb

Obere Hauptstraße 8, 76889 Kapellen-Drusweiler
Tel. 06343 8245

- Wildkräutersalat mit gratiniertem
Ziegenkäse und bunten Tomaten *
- Weißes Tomatenrisotto mit gebratener
Rotbarbe und Schaum *
- Variation – Tomate trifft Vanille

Stiftsgut Keysermühle

Bahnhofstr. 1, 76889 Klingenstein
Tel. 06349 99390

- Beignets von der Bühler-Kehl-Tomate
und Mousse vom Ziegenfrischkäse
Wildkräutersalat mit Estragon Vinaigrette *
- Lammschulter mit der
Mexikanischen-Honigtomate
geschmort auf Basilikum-Polenta
an einer Jus aus
schwarzen Johannisbeeren *
- Mandelmilch Parfait mit
von der Goldenen-Königin
Lavendel-Karamell



... Ein Spiegelbild
unserer Heimat.

SO
SCHMECKT
DIE
SÜDPFALZ
2015



SÜDPFALZ
KÜCHE
Die Tomate

*Eine Entdeckungsreise über Heimat, Leben,
Kochen und Genießen*

KnechtVerlag





SÜDPFALZ
KÜCHE
Die Tomate

*Eine Entdeckungsreise über Heimat, Leben,
Kochen und Genießen*

KnechtVerlag 

AB
NOVEMBER
2015
IM HANDEL

SO
SCHMECKT
DIE
SÜDPfalz
2016

W. MEYER CO.





BELLARIS
Direktsaft
Apfelschorle

60 % Saftanteil
mit Honigbrotkrumen

Beste Pfalz

BELLARIS
Direktsaft
Apfelschorle

60 % Saftanteil
mit Honigbrotkrumen

A black and white photograph of a landscape. In the foreground, there is a dark, textured field. In the middle ground, a body of water reflects the light, with a line of trees and buildings on the far shore. In the background, a range of mountains is visible under a bright, hazy sky. The entire scene is framed by dark, silhouetted leaves and branches in the upper and right portions of the image.

Vielen Dank.