



Menü-Empfehlung

Vorspeise

Lauwarmer Spargelsalat
Pochiertes-Bio-Ei / Kartoffelchips /
Holunderblüten-Vinaigrette

18,00

mit Jakobsmuschel 21,50

Zwischengang

Steinpilz-Ravioli mit Trüffel
Trüffelnage / Kräuter-Öl / Parmesan-Crunch

18,00

als Hauptgang 28,00

Hauptgang

Seezungenfilet
Safran-Risotto / gebratener grüner Spargel / Yuzu-Beurre-Blanc

34,90

wahlweise

Lammfilet im Zucchini Mantel
Auberginenkaviar / Polentaschnitte / Gartentomate

39,90

Dessert

Osternest
Mango / weiße Schokolade / Matcha Tee

15,50

als 3-Gang Menü ohne Zwischengang 68,00

als 4-Gang Menü 76,00



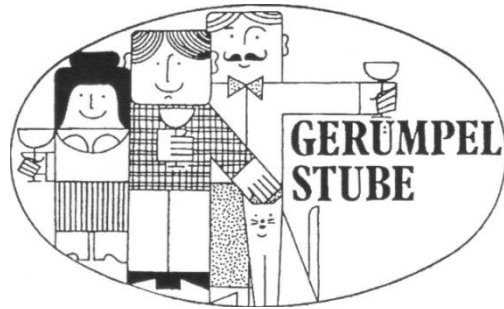
Vorspeisen und kleine Gerichte

Romanasalat Balsamico-Granatapfel-Dressing / Parmesan / Bio-Ei / Croutons	10,80
Zerlei vom Handkäse „Cremig & Chips“ Essiggurken / Schalottenconfit	13,90
Thunfisch-Tataki Kohlrabi / Pekannuss / Avocado / Papaya	19,80
Vegane Stopfleberterrine Grapefruit / Macadamia / Dattel	18,00

Suppe

Bärlauch-Crème-Süppchen, grüner Spargel und Kräuter-Öl dazu ein kleines Garnelen-Sandwich	13,00
--	-------

Unsere Speisen werden ausschließlich von uns selbst produziert
oder stammen von Deutschen-Erzeugern unseres Vertrauens,
unsere Rohstoffe sind frei von Zusatzstoffen.
Umbestellungen können einen Aufpreis verursachen.



Unsere Hauptgänge

Pfälzer Duett wahlweise mit Saumagen, Leberknödel oder Bratwurst dazu Rieslingkraut	18,50
Pfälzer Trilogie Saumagen, Leberknödel und Bratwurst mit Riesling-Kraut	25,80
Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein mit Kohlrabi-Gurken-Salat	22,50
»auch als große Portion«	29,90
Rücken vom Weiderind „Grain fed“ Grüner Spargel / Portwein- Schalotten / Kartoffelschnitte	39,50
Norwegischer weißer Heilbutt Fregola Sarda / Zitronenseitling / Fenchel / Yuzu Beurre blanc	36,80
Grüne Spargel Ravioli Zitronenbutter / Frühlingszwiebeln / Pinienkerne	24,80
Variation vom Sellerie »vegan« Haselnusscrunch / Portwein-Schalotten / Trüffel / Zitronen-Thymian-Reduktion	26,80



Zum Finale

Rostige Ritter „ neu interpretiert“ Rhabarber / Vanille / Zimtc crunch	15,80
Joghurt-Mousse Mango / Limette / Kokos	14,00
Sorbet mit Gin oder Riesling-Sekt aufgegossen	12,50
Sorbet-Variation	9,90
Auswahl an verschiedenen Rohmilch- und Hartkäsen dazu Frucht-Chutney, Nüsse und Butter	3 Stücke 14,50 4 Stücke 16,50

Eis in den Sorten

Vanille	
salzig Karamell	
Valrhona-Schokoladen-Brownie	
Amarena-Kirsch	
Haselnuss	je Kugel 3,40