



## Menü-Empfehlung

### Vorspeise

Geflämmte Lachsforelle  
Spitzkohl / Kimchi / Buttermilch / schwarzer Knoblauch

18,50

### Zwischengang

Geschmorter Sellerie  
Haselnusscrunch / fermentierte Pilzcrème /  
Grapefruit / Estragon-Kerbelsalat

17,00

### Hauptgang

Pulpo und Schweinebauch  
Rauchpaprika / Süßkartoffelcrème /  
Mango-Chili-Cutney / Teriyaki

38,80

### Dessert

Bananen-Shake 2.0  
Brioche / Koriander-Minz-Joghurt / karamellisierte Banane

15,50

als 3-Gang Menü ohne Zwischengang 68,00  
als 4-Gang Menü 76,00



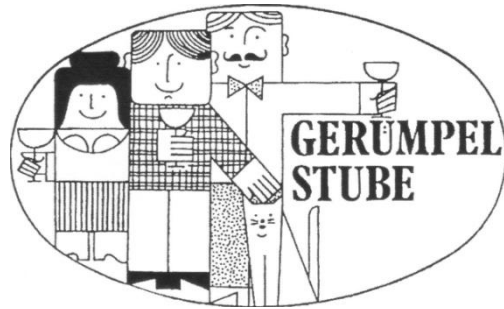
## Vorspeisen und kleine Gerichte

Romanasalat Balsamico-Granatapfel-Dressing / Parmesan / Bio-Ei / Croutons	10,80
Zerlei vom Handkäse „Cremig & Chips“ Essiggurken / Schalottenconfit	13,90
Thunfischtataki Kohlrabi / Pekanuss / 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 Heilbutt Fregola Sarda / Zitronenseitling / Fenchel / Yuzu Beurre blanc	36,80
Grüne Spargel Ravioli Zitronenbutter / Frühlingzwiebeln / Pinienkerne	24,80
Variation vom Sellerie ›vegan‹ Haselnusscrunch / Portweinschalotten / 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