



Empfehlung

Vorspeise

Spargelsuppe mit gegrilltem grünen Spargel und Wildgarnele
11,50

Zwischengang

Gebratenes Filet vom wilden Zander
mit Königskrabben-Bisque und Blattspinat
19,50

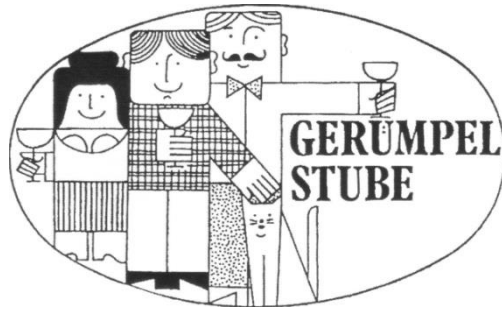
Hauptgang

Cordon Bleu vom Hohenloher Kalb
-gefüllt mit Rosmarinschinken und Trüffelbrie-
dazu Gurkensalat und Kartoffel-Wedges
32,50

Gefüllte Lammfrikadellen
mit Paprika – Rauchjus und Kartoffel – Möhrenstampf
24,50

Dessert

Karamellierte Nektarine mit 2erlei Biskuit, Lemon- Curd und
Holunderblütensorbet
14,00



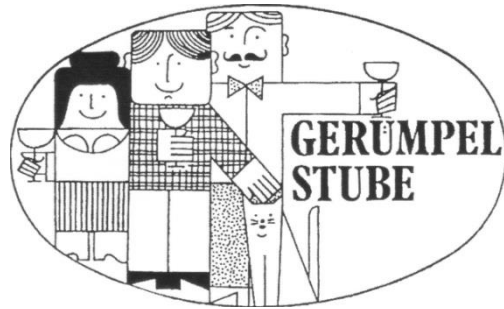
Vorspeisen und kleine Gerichte

Bunter Blattsalat an Balsamico-Vinaigrette, Kresse und Bio-Ei	8,50
Handkäs mit „Musik“ in Riesling-Sud im Tonguttopf gereift	9,00
Carpaccio vom Niederkirchner Weiderind dazu Oliven-Tomatenkompott, frittierte Kapern, Rucola und gehobelter Grana Padano	16,50
Lauwarmer Artischocken- Brotsalat mit Nussbutter- Hollandaise und confiertem Eigelb	18,50
Ceviche vom Lotte de mer mit Avocado & halb getrockneter Tomate und Chili-Aioli	18,50
Terrine von Ochsenschlägers Bauerngockel mit schwarzen Nüssen, rotes Johannisbeer-Chutney und Wildkräutersalat	16,00

Suppen

Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Brotcrouton	13,50
Pfirsich – Joghurt – Kaltschale mit Tatar von gegrilltem Fenchel	10,50

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	13,50
Pfälzer Trilogie Saumagen, Leberknödel und Bratwurst mit Riesling-Kraut	17,00
Panierte Schnitzel vom Landschwein mit Kartoffel-Gurken-Salat und gehacktem Bio-Ei	19,50
>auch als kleine Portion<	14,50
Rücken vom Niederkirchner Charolaisrind mit Portwein – Schalottenjus, grüne Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin	32,50
Gefüllte Brust von Ochsenschlägers Bauerngockel mit Tomatencoulis, Zucchini Gemüse und Fregola Sarda	32,50
Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt mit Königskrabbenbisque, geschwenkten Artischockenböden und Pommes parmentier	34,50
Gebratener Seeteufel unter Quinoa – Limetten – Kruste an Miscanglace, glasierten Zuckerschoten und Mie-Nudeln	32,50
Piccata von der Pfälzer Aubergine mit Salsa von geräucherter Paprika und Risa e bisi	25,50
Geschmorte Romanaherzen im Miso-Sud mit gegrilltem Fenchel- Tomatengemüse und Kartoffelmoussline (vegan)	23,50



Zum Finale

Mini- Desserts im Weck-Glas

- o Lavendel-Panna-Cotta mit glasiertem Pfirsich
- o Crème Brûlée mit Sorbet
- o Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
- o Tiramisu je 4,90

Als Etagere für 4 Personen 35,00

Sorbet mit Gin oder Riesling-Sekt aufgegossen 7,20

Sorbet-Variation 7,50

Auswahl an verschiedenen Rohmilch- und Hartkäsen

dazu Frucht-Chutney, Nüssen und Butter 3 Stücke 11,50

4 Stücke 14,50

Selbstgemachtes Eis in den Sorten

Vanille

salzig Karamell

Amaretto-Schokolade

Joghurt-Minze je Kugel 2,50