



Empfehlung

Vorspeise

Tatar vom Niederkirchner Weiderind
mit Bio-Eigelb, Trüffel-Mayonnaise und Feldsalat

16,00

Zwischengang

Filet vom Schwarzen Heilbutt unter der Flusskrebsskruste
mit Beurre blanc und mariniertem Treviso

19,00

Hauptgang

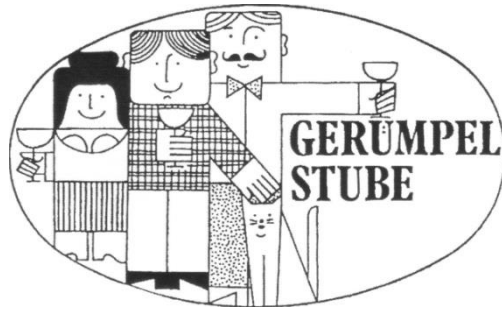
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Wacholderjus,
Schwarzwurzeln, Kräuter-Schupfnudeln und sauren Kirschen

34,00

Dessert

Schnitte von Nougat und Quitte
mit weißer Kaffeesauce und Quittensorbet

14,00



Vorspeisen und kleine Gerichte

Endiviensalat mit Kartoffeldressing, Comte, Bio- Ei und Brotcroutons	7,90
Handkäs mit „Musik“ in Riesling-Sud im Tonguttopf gereift	9,00
Gänseleberparfait mit Süßweingelee dazu Apfel-Selleriesalat und Blaubeerchutney	17,50
Getrüffelter Rehstudel mit mariniertem Spitzkohl, Birnen- Zwiebelrelish und süß-saurem Kürbis	17,50
Gebeizte Lachstranche und Flusskrebse an Chinakohl, Purple-Curry-Mayonaise und Kartoffelstroh	16,00
Rote Beete-Carpaccio mit Feldsalat, Walnüssen und geräuchertem Ziegenkäse	14,50

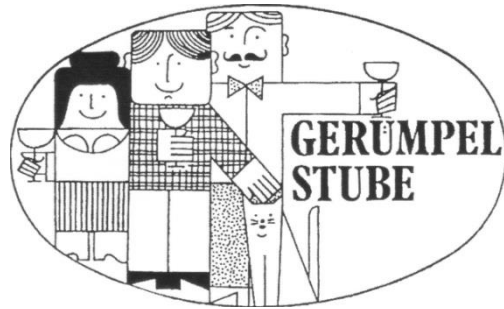
Suppen

Zwiebelsuppe mit Comte gratiniert	8,50
Maronenschaumsüppchen mit gebratenen Jakobsmuscheln	9,50

Unsere Speisen werden ausschließlich selbst produziert, stammen von Erzeugern unseres Vertrauens und sind frei von Zusatzstoffen.

Für eine separate Karte mit aufgeführten Allergenen sprechen Sie uns gerne an.

Umbestellungen können einen Aufpreis verursachen.



Unsere Hauptgänge

Pfälzer Duett wahlweise mit Saumagen, Leberknödel oder Bratwurst dazu Rieslingkraut	13,00
Pfälzer Trilogie Saumagen, Leberknödel und Bratwurst mit Rieslingkraut	17,00
Panierte Schnitzel vom Landschwein mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln »auch als kleine Portion«	18,50 14,50
Rücken vom Niederkirchner Charolaisrind mit Knoblauch-Petersilienjus, Blattspinat und Kartoffel-Parmesanschnitte	28,50
Glasierte Ravioli von der Ochenschläger-Freiland-Gans an getrüffeltem Selleriepüree und geröstetem Grünkohl	28,50
Hechtklöße mit Beurre blanc, dazu Blattspinat und tournierte Salzkartoffeln	25,50
Filet vom Altrheinzander mit Sesam-Grapefruitnage und Rote Beete – Risotto	28,50
Geschmorte Möhre im Kräutersud mit Röstzwiebel-Gnocchi und Apfelchips	23,50
Gegrillter Chicorée an Mandelcreme dazu Süßkartoffelpüree und Quinoa (vegan)	24,50



Zum Finale

Mini- Desserts im Weck-Glas

- o Mousse au Chocolat mit weißem Kaffeeis
 - o Crème Brûlée mit Sorbet
 - o Bratapfel-Crumble mit Vanilleis
 - o Kirsch-Tiramisu
- je 4,50

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 9,00

4 Stücke 11,50

Selbstgemachtes Eis in den Sorten

Vanille

salzig Karamell

Amaretto-Schokolade

Sesam

Weißes Kaffeeis je Kugel 2,50