

herbstliche Köstlichkeiten

GERÄUCHERTE ENTENBRUST	16,50 EUR
süß-saurer Kürbis schwarze Nüsse aus eigenem Garten	
KÜRBISCREMESUPPE	7,00 EUR
karamellierte Kürbiskerne Kürbiskernöl	
GEBRATENER LOUP DE MER	23,50 EUR
Zitronenschaum Kürbisrisotto	
GNOCCHI	13,50 EUR
Parmesanschaum buntes Kürbisgemüse	
WILDRAGOUT	20,50 EUR
Rotkohl Kartoffelknödel	
ROSA GEBRATENES HIRSCHRÜCKENSTEAK	27,50 EUR
Preiselbeersauce Speckrosenkohl Haselnussspätzle	
GESCHMORTE HASENKEULE	28,40 EUR
Maronen Pastinaken Serviettenknödel	
BRATAPFEL	10,50 EUR
Vanillesauce Marzipan Amaretto Haselnüsse	

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN € INKL. MWST & SERVICE

Vorspeisen

RINDERCARPACCIO

11,50 EUR

Parmesan | Pinienkerne | Rucola | Olivenöl | Balsamico

WILDKRÄUTERSALAT

7,90 EUR

Speck | Crôutons | Sonnenblumenkerne

WAHLWEISE MIT:

Hähnchenbrust | 13,90 EUR

gebackenen Garnelen | 14,00 EUR

Fetakäse | 10,50 EUR

PFÄLZER WURSTSALAT

9,50 EUR

Butter | Bauernbrot

GERÄUCHERTER LACHS

11,60 EUR

Honig-Senf-Sauce | Kartoffelrösti

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

14,50 EUR

Walnüsse | Portweifeigen | Wildkräuter

Suppen

KAROTTEN-INGWERSUPPE

7,40 EUR

Kokosmilch | Curry

PFÄLZER KARTOFFELSUPPE

5,60 EUR

Speck | Crôutons

Hauptspeisen

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN 24,00 EUR

Wurzelgemüse | Petersilienwurzelstampf

RUMPSTEAK (200 G ROHGEWICHT) 26,50 EUR

Dornfelderjus | grüne Bohnen | Kartoffelgratin

ZANDERFILET 21,50 EUR

Sektschaum | Rote Bete - Risotto | Möhrengemüse

PFÄLZER TELLER 12,40 EUR

Leberknödel | Saumagen | Bratwurst | Weinkraut | Kartoffelstampf

MAISHÄHNCHENBRUST 21,50 EUR

Ratatouille | Zitronen - Thymianpolenta

RAVIOLI 14,50 EUR

mit Spinat & Ricotta gefüllt | sautierte Pilze | Frühlingslauch |
Tomaten | Rucola | Basilikumschaum

Dessert

CRÈME BRÛLÉE

Cassissorbet

9,30 EUR

OFENSCHLUPFER

Zwetschgenröster

8,80 EUR

APFELCRUMBLE

Birnensorbet

9,50 EUR

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN € INKL. MWST & SERVICE

zur Einsicht der Allergenkarte sprechen Sie uns einfach an.

Guten Appetit!