

VORSPEISEN

Pfälzer Blattsalate mit Haselnussöl-Sahne-Dressing
8€

Salat und Mousse vom grünen Spargel
mit hausgebeiztem Zitronenlachs
16€

Tatar vom Thunfisch mit Avocado, Mango und Sesam
20€

Rosa Scheiben vom Rinder-Roastbeef,
Rucola, Cherry-Tomaten und Grana Padano
16€

Sauerampfersuppe mit Zanderklösschen
10€

Pfifferlingcremesuppe mit Laugenknödelchen
12€

VEGGIE

Ziegenkäseterrine mit Rucola und Avocado
15€

Parmesan-Risotto mit Lavendelsoße, gebratene Pfifferlinge
und wildem Brokkoli
21€

Mediterranes Gemüse in fruchtiger Tomatensoße
mit Schafskäse überbacken, Rosmarinkartoffeln
18€

MEER

Rotbarbe mit Rhabarber „süß-sauer“,
Vitelotte-Kartoffel-Ravioli und Tonkabohnen Beurre-Blanc
32€

Gegrilltes Schwertfisch-Steak mit Passionsfrucht-Rum-Chili
Buttersoße, Pak Choi und Süßkartoffeln
29€

Zanderfilet auf Parmesan-Risotto, Lavendelsoße,
und gebratene Pfifferlinge, Zwiebellauch
30€

LAND

Schweinelendchen mit Schafskäse überbacken,
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
22€

Schnitzel aus der Rehkeule mit Mandeln paniert, Sommertrüffelbutter,
Mairübchen und Odenwälder Weck
30€

Kalbsmedaillon mit Weinbergpfirsich, Lavendelbutter,
frische Steinpilze, Ricotta-Maultaschen und wilder Brokkoli
34€

Geschmorte Ochsenbäckle in Rotweinsauce,
Gemüse und Kartoffelstampf
21€

Argentinisches Entrecôte mit Kräuterbutter,
Blattspinat, Grilltomate und Kartoffelgratin
29€

Perlhuhnbrust mit Pfifferlingen in Rahmsauce,
Gemüsebukett und feine Nudeln
26€