

VORSPEISEN

Pfälzer Blattsalate mit Haselnussöl-Sahne-Dressing
8€

Lachs-Carpaccio mit Spargelsalat und Wildkräutern
16€

Tatar vom Thunfisch mit Avocado, Mango und Sesam
20€

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

Suppe von jungen Erbsen mit Minze-Schaum und Gamba
12€

Spargelcremesuppe mit Shrimps und Kresse
9€

VEGGIE

Pfälzer Blattsalate mit Spargel in Haselnussöl-Sahne-Dressing
12€

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Kresse
7€

Parmesan-Nudeln in Trüffelrahmsoße
19€

Kartoffelnocken mit gebratenem Spargel, Cherry-Tomaten
und Kräutersoße
18€

MEER

Steinbeißer, Rucola, Balsamico Bianco-Butter, confierte Tomaten
Ricotta-Maultaschen

27€

Gegrillter Schwertfisch mit Limonen-Rosa Pfeffer-Butter, Ananas,
Pak Choi und Süßkartoffeln

29€

Loup de Mer mit Rhabarber „süß-sauer“,
Vitelotte-Kartoffel-Ravioli und Tonkabohnen Beurre-Blanc

32€

LAND

Schweinelendchen mit Pilzen in Rahm,
Gemüsebukett und feine Nudeln

22€

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

30€

Irishes Rinderfilet mit Gänsestopfleber, PX-Sherry-Jus,
grüner Spargel und getrüffeltes Kartoffelpüree

36€

Argentinisches Entrecôte mit Kräuterbutter,
mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

29€

Bergsträßer Stangenspargel
Risolée-Kartoffeln und Sauce Hollandaise

(400g Rohgewicht/ 300g geschält)

- Wiener Schnitzel vom Kalb 26€
- Kalbsmedaillon 30€
- Lachstranche 28€