

VORSPEISEN

Pfälzer Blattsalate mit Haselnussöl-Sahne-Dressing
8€

Salat von bunten Tomaten, Pinienkernmarinade,
Basilikummousse und Gambas
18€

Tatar vom Thunfisch mit Avocado, Mango und Sesam
20€

Kalbstafelspitz mit Kernöl, Radieschen-Vinaigrette,
Wildkräutersalate
17€

Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Shrimps und Dill
10€

Pfifferlingcremesuppe mit Laugenknödelchen
12€

VEGGIE

Ziegenkäseterrine mit Rucola und Avocado
15€

Gebratene Serviettenknödel mit Pfifferlingen in Rahm
und Gemüsebukett
21€

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

MEER

Seeteufel mit Fenchel, Tomaten-Safranfond,
confierte Kirschtomaten, Vitelotte-Kartoffel-Ravioli

34€

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

29€

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

30€

LAND

Iberico-Schweinekotelett „Kreolisch“
mit Kaffeejus, Bohnen, Mais und Süßkartoffeln

23€

Rosa gebratene Rehkeule, Holunder-Rotweinssoße,
Mangold und Serviettenknödel

30€

Kalbsmedaillon mit Kräuterkruste, Trüffelbutter,
Ricotta-Maultaschen und wilder Brokkoli

32€

Geschmorte Ochsenbäckle in Rotweinssoße,
Gemüse und Kartoffelstampf

21€

Argentinisches Entrecôte mit Kräuterbutter,
Blattspinat, Grilltomate und Kartoffelgratin

29€

Perlhuhnbrust mit Pfifferlingen in Rahmssoße,
Gemüsebukett und feine Nudeln

26€