

VORSPEISEN

Yellow-Fin-Thuna „Asia Style“

halb roh gebraten, Sesam, Wok-Gemüse, Wasabi 16 Euro

Pfälzer Pflücksalat

gegrillter Ziegenkäse, schwarze Nüsse 14 Euro
oder

rosa gebratene Flugentenbrust 16 Euro

Dashi Suppe

Edelfisch, Shiitake 9 Euro

Elsässer Taubenbrust Suprême

geschmorter Chicorée, Süßkartoffel-Creme 16 Euro

HAUPTGÄNGE

Skrei, Eismeerkabeljau

Venusreis-Risotto, Krustentierschaum 25 Euro

Elsässer Barbarie Entenbrust

Babyspinat, Schupfnudeln 26 Euro

Unser Rumpsteak vom Angus Rind

Bärlauch-Kruste, Kartoffelgratin 25 Euro

Bienwald Reh

Interpretation von Boeuf Bourguignon, Gnocchi 27 Euro
Pom Pom Blanc und Konsorten

DESSERT

Geistreiches Sorbet 8 Euro

RIESEN-Praline

Mango, Kokos, Tonkabohnen Creme Brûlée, Passionsfrucht-Sorbet 12 Euro

Tagesempfehlung

Frische Austern

Fin de claire spezial No 2

St. 4 € Euro

Lammhaxe

geschmort, Lauch, Schupfnudeln

22 Euro

Lammrücken

indisches Linsendaal, Haferwurzel

28 Euro

veganes Menü

Linsen Daal

Mango, Koriander, Curry

9 Euro

Pflücksalat

Nüsse, Trockenfrüchte, gepuffter Reis

9 Euro

Krautwickel

Reis, Soja, Pilze, Nüsse,
Erbsen, Kokosnuss, Minze

22 Euro

Variation von Sorbet

und Citrusfrüchten

9 Euro

3 Gang Menü

36 €

4 Gang Menü

45 €