

Yellow-Fin-Thuna

halb roh gebraten, Sesam, Asia Gemüse, Miso-Mayo, Erdnussdip

16 Euro

Frühlings-Salat

gegrillter Ziegenkäse, frische Früchte

16 Euro

Gänseleber Paté

karamellierte Nüsse,
Erdbeer-Chutney, getoastete Brioche

20 Euro

Dashi Fisch Suppe

Fischdumplings, Pilze, Gemüse

9 Euro

Pfälzer Lamm

Lammhüfte mariniert, Sous Vide gegart,
Rotes Linsen Curry, Mango, Gnocchi

26 Euro

Filet vom Loup de mer

auf der Haut gebraten, Graupen-Risotto, Safranschaum

25 Euro

Bärlauch-Kartoffelravioli

Ricotta, Kraut- und Rübengemüse, Pesto, Parmesan

18 Euro

Bienwald-Reh-Rücken

Granberry-Jus, Rosmarin-Gnocchi

30 Euro

Beef der Woche

Rinderfilet „Wenzini“

gebratene Gänseleber, Morcheln, Riesenschupfnudeln
36 Euro

Rumpsteak vom Angus Rind

Café de Paris Butter, Rosmarinkartoffeln
25 Euro

Dry Aged Beef

Peperonata Gemüse, grüner Pfeffer, Rosmarinkartoffeln
28 Euro

Bunter Frühlingsalat

Blatt und Rohkost
6 Euro

3 Gang Überraschungsmenü

lassen Sie Sich von unserem Küchen Team überraschen
37 Euro

DESSERT

Schokoflash

Dreierlei von der Valrhona Schokolade
10 Euro

Geistreiches Sorbet

8 Euro

Dessertvariation

10 Euro