

Tages-Suppe

unser Service informiert Sie gerne
5 Euro

Yellow-Fin-Thuna

als Sesam Tataki und Tartar
mit Yuzu-Gurke, Wasabi und Erdnüssen
19 Euro – als Hauptgang 26 Euro

Kürbis-Kokos-Suppe

Bretonische Jakobsmuschel, Eukalyptus, Koriander
9 Euro

Feldsalat

mit gegrilltem Ziegenkäse von Jean Rieber aus dem Elsass
frische Waldpilze von der Bärenbrunner Mühle
14 Euro

Hausgemachte Gänseleberpatê

mit gerösteten Nüssen, Quitten-Chuttnay
und getoasteter Brioche
20 Euro

Herbstlicher Salat

mit gerösteten Nüssen und Trockenfrüchten
6 Euro

Rinderfilet vom Pfälzer Angus Rind

mit Burgunder Trüffel und Tagliatelle

35 Euro

Angus Rumpsteak aus der Pfalz

mit Trüffelbutter oder Meerrettichkruste oder frischen Pfifferlingen

Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

25 Euro

Auf der Haut gebratener Loup de mer

auf Graupenrisotto und Safranschaum

23 Euro

Bienwald Reh

als Interpretation vom Boeuf Bourguignon, mit Rotwein und Kräutern mariniert,
Kastanien-Püree und Riesenschupfnudeln

26 Euro

Dry Aged

Angebot auf Anfrage

mit Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und grünem Pfeffer Jus

100g / 12 Euro

Cordon bleu von der Barbarie-Ente

in Nusspanade mit Kräuterpolenta und gegrillten Datteln

27 Euro

Schokoflash

Dreierlei von der Valhrona Schokolade

10 Euro

Dessertvariation

10 Euro

Chai-Rahm-Eis mit Mandel-Rum-Küchlein

8 Euro

Sorbetvariation

8 Euro