

Unsere Empfehlungen

| Foie gras de Canard |

| min. 60g |

| kalt serviert | Sel de Guerande |

| Feigenchutney | Brioche |

20,00

* | ½ Avocado „Ready to eat“ |

| Bärlauchpesto |

| Balsamico-Emulsion | Bergkäse |

| bunte Cherrytomaten |

14,50 (*13,05)

| Lecker Holländische Bitterballen * | nach Chefe Art |

| Salatdekor |

| Goudaspäne | Senf-Honig-Dipp |

9,80

| Rinderkraftbrühe |

| hausgemachte Markklösschen |

| Gemüsejulienne | Schnittlauch |

9,-

| Cordon bleu vom Landschwein |

| Elsässer Art |

| gekochter Schinken | Münsterkäse |

| Möhren & Zuckerschoten | Mörlheimer Annabelle Kartoffeln |

25,00

| Ragout vom Pfälzer Rehbock |

| Wurzelgemüse | Preiselbeeren | Steinchampignons | Semmelknödel |

23,50

Dry Aged Färsen Charolais Rücken

| 100 Tage bei uns gereift | Premium Master Cut |

| Portugiesische Schlangenhähnchen | Unsere Trüffelpommes |

209 gr. 37,60

237 gr. 42,65

222 gr. 39,95

237 gr. 42,65

228 gr. 41,00

237 gr. 42,65

247 gr. 44,45

*= Fleischbällchen knusprig frittiert

Der Name „Bitterballen“ kommt daher, dass man früher in Holland immer einen Magenbitter dazu getrunken hat.