

Unsere Empfehlungen

| Kaninchenterrine | Elsässer Art |

| Rote Bete - Tatar | Senfemulsion | Essiggemüse |

11,50

| Block Foie gras de Canard |

| Sel de Guerande |

| Feigenconfit | warmes Brioche |

20,00

| Bunte herbstliche Salatbowl |

| Hausdressing | geräucherte Entenbrust |

| Mozzarella | marinierte Pfifferlinge | Cherrytomaten süß-sauer |

16,00

| Bretonische Sardinenfilets |

| im Erdnussöl kross frittiert |

| Aijolidipp | Salatbouquet | Baguette |

15,00

| Duett von knusprigen Oliven & Fleischbällchen vom Weidelamm |

| nach holländischer Bitterballen-Art |

| Senfdipp | Rucculabeet |

13,50

| Steaks vom Pfälzer Rehbock | aus der Keule geschnitten |

| Portweintextur | Wildheidelbeeren in Aronia |

| Edelpilze | Wirsing | Petersilienwurzelnockern |

32,00

| Rückenfilet | Französischer Schellfisch |

| sämiges Safranrisotto | Blattspinat |

29,50

Bestes Fleisch aus unserem eigenen Dry Ager

| Zwischenrippensteak |

| Franz. Charolais Färse |

| 75 Tage bei uns gereift | Premium Master Cut |

| mit etwas Aromafett |

| Pfälzer Buschbohnen | unsere Trüffel-Pommes |

mind. 300 gr 46,00