

## 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 |  
| Ajolidipp | 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	Petersilienwurzelknockerln
32,00

| **Rückenfilet | Französischer Schellfisch** |  
| sämiges Safranrisotto | Blattspinat |  
29,50

## Bestes Fleisch aus unserem eigenen Dry Ager

| **Zwischenrippensteak** |  
| **Franz. Charolais Färs** |  
| 75 Tage bei uns gereift | Premium Master Cut |  
| mit etwas Aromafett |  
| Pfälzer Buschbohnen | unsere Trüffel-Pommes |  
  
**mind. 300 gr 46,00**