

Unsere Empfehlungen

| Avocado « ready to eat » |

| eingeweckte Pfifferlinge | Berkäse | Garnitur

17,00

(auch im Wahlmenü möglich! Aufpreis: 5,00)

| Bloc Foie gras de Canard |

| kalt serviert | ca. 60g |

| Pfälzer Feigenconfit | Sel de Guerande |

| Früchtetedor | warmes Brioche |

22,00

(auch im Wahlmenü möglich! Aufpreis: 10,00)

| Araignée de Veau | Spidersteak vom Kalb |

| Fleischzuschnitt alter Schule |

| als Tagliata aufgeschnitten | Schmorzwiebeln in Thymianjus |

| Pfälzer Wirsing | Kartoffelrösti |

32,00

(auch im Wahlmenü möglich! Aufpreis: 8,00)

| Sashimi Thunfisch vom Grill | zertifizierter Leinenfang |

| Pfälzer Kürbiskraut | gebratener Bacon |

| Mitraillekartöffelchen & Kräuter der Provence |

34,50

(auch im Wahlmenü möglich! Aufpreis: 8,00)

Aus unserem Dry Ager

| Dry Aged Filetsteak | Charolais Rind aus der Normandie |

| bei uns gereift | Premium Mastercut |

| schöne Marmorierung | feine Fleischaromatik |

(im Wahlmenü nur auf Anfrage)

Mit Kopfteil

226 gr. 45,20

246 gr. 49,20

Filetmitte

208 gr. 45,80

208 gr. 45,80

208 gr. 45,80

215 gr. 47,30

222 gr. 48,90

242 gr. 53,00

| Kräuterbutter | portugiesische Böhnchen | unsere Trüffel-Pommes |