

| Supreme vom Elsässer Poulet | Bruno Siebert, Ergersheim |

| zart & saftig vom Grill |
| Cocoscreme | Erdnuss | Teriyaki-Emulsion |
| Ingwer | Paprika | Pak Choi | Jasminreis |
27,50

| Unser Gordon Bleu vom Landschwein “Vis a Vis” |

| gefüllt mit Schwärzwälder Schinken & Münsterkäse aus den Vogesen |
| Brezel-Panko-Kruste | Zitrone | Preiselbeeren |
| Knusperfritten |
26,50

| Lammsteak-Medaillons | aus der großen Nuss geschnitten |

| vom Grill | auf lauwarmem Spaghettin Salat – Ruccula & Kirschtomaten |
| Balsamico | Olivenöl | Schafskäsewürfel | Zwiebel-Knoblauchschnitzel |
28,50

| Hohenloher Spanferkelrücken |

| im Vakuum gegart | saftig vom Grill |
| Dijoner Kräuterrahmtunke |
| gebratener Spargel | Petersilienwurzelknocken |
29,-

| Rückenfilet vom Lieu Noir |

| Wildfang Schweden | im Haus handfiletiert |
| auf der Haut gegrillt |
| Pfälzer Fenchel in Safransud | Belugalinsen |
29,00

| Hausgemachte Tagliatelle |

| Trüffelsahne | gehobelter Trüffel | Grana | Garnitur |
-vegetarisch-
24,50
als Vorspeise: 16,50

Aus unserer Patisserie

| 3erlei hausgemachte Sorbets |

| Früchtetedor | Hohlhippe |
11,50

| Creme Brûlée |

| knusprige Zuckerdecke |
| Früchtetedor |
11,50

| Pfälzer Rhabarberkompott |

| Bio-Zitronen-Sorbet |
| Sahne | Hippe |
10,50

| Portion Pfälzer Erdbeeren |

| Joghurteis | Sahne | Hippe |
11,50

Bei Fragen zu etwaigen Allergenen sprechen Sie unser Serviceteam bitte an, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service