

Unsere Empfehlungen

| Bretonische Austern Fin de Claire N°3 |

| Chesterbrot | Zitrone |

3 Stk. 9,00 6 Stk. 17,00

(im Hotel-Arrangement: nur bei 6 Stk. 3,50 Aufpreis)

| Unser Beilagensalat |

| Hausdressing | Kartoffelsticks |

| Rohkostgarnitur |

7,00

| Elsässer Kaninchenterrine |

| Senf-Emulsion | Pfälzer Kürbis süß-sauer |

| geröstete Kerne | bunte Bete | Salatdekor |

12,50

| Hausgemachte Tagliatelle |

| Trüffelsahne | gehobelter Trüffel | Grana | Garnitur |

-vegetarisch-

24,50

als Vorspeise: 16,50

| Die Pluma vom spanischen Landschwein | das Federstück |

| Schalotten im Zitronenthymianjus | Böhnchen |

| Kartoffelrösti |

28,50

(im Hotel-Arrangement: 3,50 Aufpreis)

Unsere Trüffelpommes

| knusprig gebacken |

| reichlich Trüffel | Granawölkchen |

14,50

Der Clou dazu:

1 Glas Champagner (0,1ltr.)

Ultradition Extra Brut

Champagne Laherte Frères, Chavot, Vallée de la Marne

das « DUO » nur 23,50

Glas Champagner solo 12,80

(als DUO nicht kompatibel mit unseren Wahlmenüs)

Nicht verpassen!

Jetzt noch mehr Champagner von renommierten Winzern
für unschlagbar heiße Genussmomente!

Fragen Sie unser Service-Team nach unseren offenen Champagner-Angeboten.