

| Steaks vom Pfälzer Rehbock |

| Portweinjus | Steinchampignons | eingeweckte Heidelbeeren |
| Pfälzer Wirsing | Kartoffelkrapfen |
34,--
(im Hotel-Arrangement: 8,-- Aufpreis)

| Steakmedaillons vom Weidelamm| aus der großen Nuss geschnitten |

| vom Grill | kräftige Rosmarinjus |
| Kritharaki-Nüdelchen | Schafskäse | Böhnchen |
28,50

| Unser Gordon Bleu vom Landschwein |

| gefüllt mit Serranoschinken & französischem Raclettekäse |
| Brezel-Panko-Kruste | Zitrone | Tomatenpesto |
| Kartoffelsalat | Gurke |
28,50

Ragout vom Pfälzer Rehbock |

| eingeweckte Wildpreiselbeeren | Rotkrautgemüse |
| hausgemachte Semmelknödel |
26,50
Zusätzlich: Portion Pfifferlinge 5,00

| Filet vom Schwertfisch | zertifizierter Leinenfang |

| Steakpfeffer | Oliventapenade | Ratatouille |
| Rosmarin-Kartöffelchen |
30,--
(im Hotel-Arrangement: 4,-- Aufpreis)

| Rückenfilet vom Norweger Premium Lachs |

| Basilikummayo | Kartoffelsalat | Gurke | Cocktailtomaten |
28,50

Dry Aged Beef

| Bayrische Simmentaler Färsen |

| 90 Tage bei uns gereift | sensationelle Aromatik |
| feinste Marmorierung | mit kleinem Fettanteil |
(auch im Hotel-Arrangement möglich mit Aufpreis)

| Rückensteak |

| Premium Mastercut |

190gr. 41,80 (+22,--)	205gr. 43,10 (+23,--)
190gr. 41,80 (+22,--)	208gr. 43,70 (+23,--)
200gr. 44,00 (+26,--)	215gr. 45,10 (+25,--)

| Kräuterbutter | Böhnchen | unsere Trüffel-Pommes |

Aus unserer Patisserie

| 3erlei hausgemachte Sorbets |

| Früchtedekor | Hohlhippe |
11,50

| Creme Brûlée |

| knusprige Zuckerdecke |
| Früchtedekor |
11,50

| Pfälzer Zwetschgenröster |

| unser Malaga – Eis |
| Gavottesgebäck | Schokoblossom |
12,50