

„Menü Erdkunde“
Das Beste vom Hof
von der Wiese und aus dem Wald

Carpaccio vom marinierten Rinderfilet
an einem Tatar von Sommersteinpilzen
mit Wachteleiern und kleinen Salaten
à la carte Vorspeise - 22,50 Euro

Cremiges Süsschen vom Freilandhühnchen à la Frikassee
mit fluffigen Klößchen vom Huhn
und einem herzhaften Ravioli von Weinbergschnecken
à la carte Suppe - 16,90 Euro

Duo von gebratener Entenleber und Sieker Saumagen
- mindestens so gut, wie das Pfälzer Original -
auf einem Salat von Kartoffeln und Kürbiskernen
à la carte warme Vorspeise - 22,50 Euro
à la carte Hauptgang - 39,90 Euro

Rosa gebratener Kalbsrücken
an einer Sauce von geschmorten Kalbsbäckchen
mit sautierten Pfifferlingen
und gratinierten Bouillonkartoffeln
à la carte Hauptgang - 44,00 Euro

Variation
von unseren Lieblings-Desserts
Crème brûlée
Schokoladenmousse
Panna Cotta
Geeister „Kay“pirinha der Cocktailklassiker auf meine Art
Dessert - 15,90 Euro

2 Gang Menü - 56,00 Euro

3 Gang Menü - 69,00 Euro

4 Gang Menü - 84,00 Euro

5 Gang Menü - 96,00 Euro