

Unsere Empfehlungen

Unser Sommerhit

| Italienische Sardinenfilets |

| kross gebacken |

| Salsa von gelben Tomaten | Aijoli-Dipp |

als Vorspeise : 13,50

als Hauptgang : 22,50

| Bretonische Austern N°3 |

| Chesterbrot | Zitrone |

6 Stck. 15,-

| Rinderkraftbrühe |

| hausgemachte Markklösschen |

| Wurzelgemüse | Schnittlauch |

8,50

Die Hirschhorn - Extraworscht

von uns entwickelt, nach Art einer Bratwurst
nur anders im Geschmack, genialer mediterraner Touch !

| 100 % Pfalzfleisch | 100 % ohne Geschmacksverstärker & Konservierungsstoffe |

| 100 % Natur | 100 % Sau gut |

| dazu Pfälzer Kartoffelsalat | Aijoli-Dipp | Rohkost |

1 Stck. 13,50 - als Vorspeise geeignet

2 Stck. 18,50 – zum satt werden

Bestes Rindfleisch in Bio-Qualität

| Dry Aged Rückensteak | Normandie Charolais Färsé |

| 120 Tage bei uns gereift | feinste Aromatik | unwiderstehlich im Geschmack |

| Premium Mastercut | komplett ohne Fettrand |

| Portugiesische Schlangenböhnchen |

| unsere Trüffelpommes |

Diese Gewichte sind aktuell verfügbar

158g 27,70 182g 31,80

| Das Entrecôte |

| Premium French-Cut |

| Portugiesische Schlangenböhnchen |

| unsere Trüffelpommes |

ca. 280g 40,- (*36,-)

***10% Genuss Rabatt = Preise im Rahmen unserer Hotel-Arrangements**

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