

Unsere Empfehlungen

| **Normandie Austern N°3** |
| aus St. Vaast |
| Chesterbrot, Zitrone |
ab 3 Stck: je Stck. 2,80

* | **½ Avocado „Ready to eat“** |
| Olivenöl-Trüffelglaze |
| Bergkäse |
| gehobelter Trüffel | Garnitur |
14,50 (*13,05)

| **Bloc Foie gras de Canard** |
| kalt serviert | Sel de Guerande |
| Feigenchutney | Früchtedekor |
Brioche |
22,--

Pfälzer Spargel

vom Spargelhof Patrick Starck, Mörlheim

| **Spargelsüppchen** |
| reichlich Einlage |
8,50

| **Spargelspitzen** |
| Schnittlauchvinaigrette | gek. Ei |
| Schinken-Käse-Röllchen |
12,50

| **In Olivenöl gebratener Spargel** |
| überkrustet mit Grana Padano &
Trüffelspäne |
16,50

| **Das Pfund Pfälzer Stangenspargel** |
| Frischgewicht |
| selbst aufgeschlagene Sauce Hollandaise oder geklärte Butter |
| Mörlheimer Annabelle Kartoffelchen |
27,50

| **½ Pfund Pfälzer Stangenspargel** |
| Frischgewicht |
| dazu ein paniertes Schnitzel vom Landschwein |
| in Brezel-Panko-Kruste | selbst aufgeschlagene |
Sauce Hollandaise | Mörlheimer Annabelle Kartoffelchen |
27,50

| **Kalbsrahmragout** |
| Steinchampignons |
| gebratener grüner Spargel | Butterspätzle |
24,50

* | **Kalbsnierchen** |
| kurz gebraten | Dijoner Kräutertunke |
| Erbsen & Karotten | Pfälzer Grumbeerpannekuche |
24,50 (*22,05)

Bestes Rindfleisch in Bio-Qualität

| **Franz. Charolais Färsen | Dry Aged Filetsteak** |
| Franz. Charolais Rind |
| Premium Mastercut | aus unserem Reifeschrank |
| ein Stück Fleisch von außergewöhnlicher Eleganz & Güte |

| **Frische Böhnchen | unsere Trüffelpommes** |

Diese Gewichte stehen zur Verfügung:

mit Kopfanteil

159 g 31,80

159 g 31,80

162 g 32,40

168 g 33,60

aus der Mitte des Filets

166 g 36,50

166 g 36,50

185 g 40,70

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

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