



**Auszug aus unserer Speisekarte**  
**vom 20.09.2017**

- \* Salat mit gebratenem Kaisergranat in Rhabarber-Holunder-Chutney 33,-- €
- \* Terrine von Reh, Maispoularde, Pfifferlingen und Steinpilzen Tomaten-Vinaigrette 16,-- €
- \* Unsere Gänseleber 22,-- €
- \* Mediterrane Gemüseterrine In Balsamico-Vinaigrette 14,-- €

\*\*\*\*\*

- \* Thaicurrysüppchen mit Atlantik-Hummer 12,-- €

- \* St. Petersfisch in der Parmesankruste 31,-- €
  - \* Gebratener Steinbutt auf Balsimco-Linsen 31,-- €
- \*\*\*\*\*
- \* Lammrücken auf Gemüse Cous-Cous 31,-- €
  - \* Pfälzer Rinderfilet auf Kürbisgemüse 31,-- €

**Änderungen vorbehalten**



## Menü I

### Herbstmenü

Mediterrane Gemüseterrine in Balsamico-Vinaigrette

\*

Faröer Lachs mit der Haut gebraten  
auf Fenchel-Safransud

*wahlweise*

Iberico-Schweinebäckchen  
in Malzbier-Kümmerjus geschmort

\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier

\*

„Rostige Ritter“ mit Zwetschgenkompott  
und Mandeleis

40,-- €

Unsere Gänseleber

\*

Thaicurrysüppchen mit Atlantik-Hummer

\*

St. Petersfisch in der Parmesankruste

\*

Weinbergspfirsichsorbet

\*

Lammrücken auf Gemüse Cous-Cous

\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier

\*

Warmer Schokoladenkuchen  
mit flüssigem Kern,  
Passionsfrucht-Orangensoße,  
Sauerrahm-Eis

als 5 Gang-Menü 60,--€  
( ohne St.Petersfisch + ohne Sorbet)

75,--€