



Auszug aus unserer Speisekarte
vom 22. Februar 2018

* Unsere Gänseleberterrinen mit Haselnusskrokant und Dattel-Sauternes-Gelee	22,-- €		
* Salat mit gebratenem Kaisergranat in Kürbis-Chutney	33,-- €		
* Terrine von Steinbutt und Hummer in Schnittlauch-Joghurtsoße	17,-- €		

		* Steinbutt in der Parmesankruste	32,-- €
		* Seezunge mit Lardo auf Balsamico-Linsen	32,-- €

		* Limousin-Lammrücken auf Gemüse Cous-Cous	32,-- €
		* Pfälzer Galloway-Filet in Portweinjus	32,-- €

* Thaicurrysuppe mit Atlantik-Hummer	13,--€		

Änderungen vorbehalten



Menü I

Steinbutt-Terrine mit Hummer

*

Petersilienwurzelsüppchen

*

Iberico-Schweinebäckchen
in Malzbier-Kümmeljus geschmort

wahlweise

Limousin-Lammroulade mit Parmaschinken gefüllt

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

wahlweise

Mousse au chocolat
mit Passionsfrucht-Orangensoße

42,-- €

Unsere Gänseleberterrine
mit Haselnusskrokant
und Dattel-Sauternes-Gelee

*

Thaicurrysuppe mit Hummer

*

Seezungenroulade mit Lardo auf Balsamico-Linsen

*

Mangosorbet

*

Limousin-Lammrücken auf Gemüse Cous-Cous

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern,
Passionsfruchtsoße und Kokos-Eis

als 5 Gang-Menü 62,--€
(ohne Seezunge + ohne Sorbet)

77,--€