



Unsere aktuelle Speisekarte

vom 17.10.2018

* Salat mit gebratenem Kaisergranat in Melonen-Chutney	33,-- €		
* Roh marinierter Thunfisch in Tomaten-Vinaigrette	17,-- €		
* Sülze von Schweinsbäckchen und -öhrchen in Lauchzwiebel-Vinaigrette	15,-- €		
* Oktopusmosaik mit Tapenade, Pesto, Kapern	18,-- €		
* Gebratene Wildfang-Tigergarnelen mit Curry gebraten auf Fregola Sarda in Kokossahne	30,-- €		

* Hummersüppchen mit Zitronengras und Atlantik-Hummer	13,-- €		
		* St. Petersfisch in der Parmesankruste	33,-- €
		* Gebratener Steinbutt auf Kürbisrisotto	33,-- €

		* Pfälzer Rinderfilet in Sommertrüffeljus	33,-- €
		* Limousin-Lammrücken mit Gemüse Cous-Cous	33,-- €

Änderungen vorbehalten



Menü I

Herbstmenü

Keschdesüppchen
*
Faröer Lachs mit der Haut gebraten

wahlweise

Iberico-Schweinebäckchen in Malzbier geschmort
*
Französischer Rohmilchkäse
*
Kürbiskernöl-Parfait
mit Zwetschgenkompott

42,-- €

Terrine von Steinbutt und Atlantik-Hummer
*

Hummersüppchen mit Zitronengras
*

Gebratener Steinbutt auf Kürbisrisotto
*

Ananassorbet
*

Pfälzer Rinderfilet in Sommertrüffeljus
*

Französischer Rohmilchkäse
von Mître Philippe Olivier
*

Tirami-Su
mit unseren Feigen
und Sauerrahm-Eis

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

77,--€