

Unser Küchenchef empfiehlt

"Pfälzer Kir Royal"
Secco mit Likör von der schwarzen Johannisbeere (0,12l)
4,90

Tafelspitz mit Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffel
14,90

Sauerbraten von der Hirschkeule mit Speck-Rosenkohl und Knöpfe
16,90

Unser Herbstmenü

Pfälzer Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl

Hirschragout in Burgunder-Preiselbeer-Sauce mit Pilzmaultaschen

Crème Caramel mit Grand-Marnier-Schaum

25,00

Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelklößen
14,90

Wildmaultaschen mit Pilzen im Kräuterrahm
13,90

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über evtl. in unseren Speisen enthaltene Allergene.
Bitte verlangen Sie die in unserem Restaurant ausliegende Broschüre.