

Schmankerl

*Pfälzer Kür
Pfälzer Secco mit Cassis Likör (0,1l)
5,90*

*Hirschschnitzel in Haselnusspanade mit Pfifferling-Kartoffelsalat
19,80*

Menu

*Pfälzer Maronensuppe

Hirschroulade mit Wildpreiselbeeren, Knöpfe
und Mandel-Broccoli

Grieb-Flammerie mit heißen Himbeeren
28,00*

*Hirschrücken an Preiselbeer-Rotwein-Jus mit Waldpilzen
und Schneebällchen
22,90*

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

Vorspeisen oder für den kleinen Appetit

<i>Tatar von Lachs und Pazifikgarnelen mit Limonen-Crème fraîche und Röstitalern</i>	9,90
<i>Ziegenkäse-Espuma mit Pistazien auf Rote Bete-Carpaccio mit Waldhonig-Vinaigrette</i>	9,90
<i>„Vorspeisen-Variation“ Hausgebeizter Lachs, gebratene Garnelen, Roastbeef mit Sauce Tartar und Ziegenkäsepralinen</i>	14,90
<i>Gebratene Gambas, Jakobsmuschel und Lachs mit Secco-Schaum an Safran-Risotto</i>	16,90
<i>Rindertatar mit Trüffelcrème und geröstetem Bauernbrot (kleine Portion 13,90)</i>	12,80
<i>Rinder-Carpaccio „Cipriani“</i>	12,80
<i>Feldsalat mit Speck und Croutons</i>	8,90
<i>Bunter Gartensalat mit Kräuter-Vinaigrette</i>	7,90

Suppen

<i>Suppe vom Pfälzer Kürbis mit Kernöl und Croutons</i>	6,90
<i>Rinder-Bouillon mit Flädle</i>	6,90
<i>Pfälzer Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln</i>	5,90