

Schmankerl

*2020er Diehl Sekt Pinot brut - Flaschengärung
Aromen von roten Beeren, feine Hefe, sehr harmonisch
Weingut Diehl Edesheim
(0,1l) 5,90*

*Rauchforellentatar mit Preiselbeer-Meerrettichschaum an Feldsalat
15,90*

*Edelwild-Gulasch mit Mandel-Broccoli und Brezknödel
20,00*

Menu

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

*Hirschschnitzel in Haselnusspanade mit Kräuterrahm-Pilzen
und Maronen-Kartoffelstampf*

Spekulatius-Crème brûlée

35,00

*Hirschrücken an Preiselbeer-Rotweinjus
mit getrüffeltem Schwarzwurzel-Ragout und Schneebällchen
23,90*

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über evtl. in unseren Speisen enthaltene
Allergene. Bitte verlangen Sie die entsprechende Speisekarte.*

Vorspeisen oder für den kleinen Appetit

<i>Carpaccio vom hausgebeizten Lachs mit Limonen-Crème fraîche und Röstitalern</i>	12,90
<i>Gebackene Ziegenkäsetaler an Birnen-Granatapfel-Ragout</i>	12,90
<i>„Vorspeisen-Variation“ Hausgebeizter Lachs, gebratene Garnelen, Roastbeef mit Sauce Tartar und Ziegenkäsepralinen</i>	16,90
<i>Rindertatar mit Trüffelcrème und geröstetem Bauernbrot (kleine Portion 13,90)</i>	16,90
<i>Gebratene Gambas, Jakobsmuschel und Lachs mit Secco-Schaum an Safran-Risotto</i>	16,90
<i>Rinder-Carpaccio „Cipriani“</i>	14,90
<i>Pfälzer Feldsalat mit Speck und Croutons</i>	9,50
<i>Bunter Gartensalat mit Kräuter-Vinaigrette</i>	8,50
<i>Suppen</i>	
<i>Pfälzer Kürbissuppe</i>	8,90
<i>Rinder-Bouillon mit Flädle</i>	8,90
<i>Pfälzer Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln</i>	7,90