

Unsere Weinempfehlung

2022 Sauvignon blanc „Le grand Fume“ trocken, WG Matthias Gaul, Asselheim Pfalz 0,1l € 6.00

2023 Weißburgunder & Chardonnay trocken, VDP Weingut Knipser, Pfalz 0,1l € 6.00

Vornweg

Unser hausgebackenes Brot mit einer Kleinigkeit € 2.50

Brotkorb mit hausgebackenem Brot € 4.00

Davor

Kürbis-Kokossuppe mit Erdnüssen & Koriander € 9.00

mit gerösteter Garnele € 14.50

Buratta- cremiger Mozzarella mit geröstetem Buchweizen € 15.00

Bunte Bete & Liebstöcköl

Herbstsalate mit eingelegtem Gemüse € 9.80

Granatapfelkerne & allerlei Nüsse klein € 7.80

Endivien Caesarsalat mit Brotchips & Parmesan € 10.00

mit gerösteten Garnelen € 24.00

mit glasierter Maispoulardenbrust € 19.00

mit Serranoschinken € 16.00

Wild aus dem Pfälzer Wald „Bio“ von unserem Jäger Christian Senn

Klare Rehbouillon € 9.80

Pilzcrêpes Röllchen & falsche Markklößchen

Gebackene Frühlingsrolle vom Wildschwein € 19.00

Garnelen, Sesamnudeln & Kokosschaum

Rehfrikadellen € 19.80

Apfel- Selleriesalat & Walnüsse

Sandwich mit Rehleber € 19.00

Brioche, Portweinzwiebeln & Apfel

Wildragout vom Reh € 29.80

Gebratene Semmelknödel & Preiselbeer Sauerrahm

Scheiben von der Rehkeule € 32.50

Jus, Selleriecreme & Hefebuchtel

Hauptsache

Maispouardenbrust mit Orangenbutter € 29.80
Selleriecreme & wilder Brokkoli

Rumpsteak rosa gebraten vom „Angus Rind“ € 34.50
Café de Paris Butter oder Rotweinschalotten
Herbstgemüse & Rosmarinkartoffeln

Unser Fang

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten € 29.80
Ofenkürbis & Perlgraupenrisotto

Kein Fisch - kein Fleisch

Hausgemachte Ricotta Gnocchi € 25.00
Allerlei Pilze & Büffelmozzarella

Perlgraupenrisotto mit Kräuterseitlingen € 20.00 
Ofenkürbis, Haselnüsse & Kokosjoghurt

Danach

Unser halbflüssiger Kuchen von der Valrhonasschokolade € 13.50
Mangoragout & Kokossorbet

Zweierlei Sorbet mit Früchten & Mandelknusper € 11.00
Himbeer / Mango / Maracuja / Pfirsich / Kalamansi

1 Kugel Möwenpick Eiscreme € 4.00
Schokolade / Vanille / Walnuss / Erdbeer

Creme brûlée € 8.50

Walnuss Eis mit Verpoorten Eierlikör € 9.80

Rohmilchkäse € 16.00

Chutney & Klostermühlenbrot kleiner € 12.00

Süßwein zum Dessert:

23er „Sweetheart“ Sauvignon blanc, Weingut Zeter, Pfalz 5cl € 5.00

24er Goldmuskateller mit Restsüße, Weingut Bernhard Koch, Pfalz 0,1l € 4.80

Alle unseren Speisen enthalten Allergene!
Bitte informieren Sie uns **vorab** über Unverträglichkeiten.

Herbst-Menü

Ceviche vom Yellow Thunfisch

Gurke, Koriander & Shiso

€ 18.00

Sauvignon blanc trocken, Weingut Brüder Andres, Pfalz 0,1l

Frühlingsrolle vom Wildschwein

Garnele & Ingwer

€ 19.00

Chardonnay „Ancestral“, Weingut Karsten Peters, Pfalz 0,1l

Gebackene Lammzunge & Bries

Perlgraupenrisotto & Rieslingschaum

€ 15.00

Riesling „Calcaire“ trocken, Weingut Mathias Gaul, Pfalz 0,1l

Rehrücken rosa gebraten

Rahmspitzkohl & kleine Nussknödel

€ 39.00

Cabernet Sauvignon & Merlot „S“ trocken, VDP Weingut Bernhart, Pfalz 0,1l

Nougat Kuchlein

Frischkäse Espuma & Passionsfruchtsorbet

€ 12.00

Rosé Sekt brut, Weingut Obercarlenbach, Pfalz 0,1l

oder

Rohmilchkäse mit Quitten

€ 12.00

Weißburgunder & Chardonnay trocken, VDP Weingut Knipser, Pfalz 0,1l

5-Gang-Menü: € 90.00

Weinbegleitung: € 28.40

Land leben!

Wild-Menü

Klare Rehbouillon

Pilzcrêpes & falsche Markklößchen

€ 9.80

oder

Gebackene Praline vom Glanrind

Radieschensalat & eingelegte Senfkörner

€ 15.00

Sauvignon blanc „Le grand Fume“ trocken, WG Matthias Gaul, Asselheim Pfalz 0,1 l

Wildragout vom Pfälzer Reh

Gebratene Semmelknödel & Preiselbeer Sauerrahm

€ 29.80

„Süden“ Rotweincuvée trocken, Weingut SOPS, Pfalz 0,1 l

Reicher Ritter mit Zimt & Zucker

Apfelragout & Valrhonaschokoladen Eis

€ 12.00

oder

Hausgemachtes Erdnusseis

Schokoladensoße & Salzkaramell

€ 12.00

Goldmuskateller mit Restsüße, Weingut Bernhard Koch, Pfalz 0,1 l

€ 49.00

Weinbegleitung: € 15.60

Land leben!