

## Unsere Empfehlungen

### | Bretonische Austern N°3 |

| Chesterbrot | Zitrone |  
6 Stück 15,-

### | Große Garnelen in Aijoli |

| Garnitur | Baguette |  
15,-

### | Bloc Foie gras | Ente | kalt serviert | 60g |

| Feigenconfit | Sel de Guerande |  
| Früchtedekor | Toast |  
19,50

### | Aufgeschlagenes Süppchen vom Pfälzer Hokkaidokürbis |

| Kernöl | geröstete Kerne |  
8,-  
| zusätzlich 2Stk. knusprige Pasteis vom Stockfisch |  
zzgl 4,-

### \*| Kalbsleberscheiben vom Grill |

| rosa | Zwiebeljus | Apfelscheiben |  
| Patissonkürbis | Serviettenknödel |  
26,50 (\*23,85)

### | Ragout vom Pfälzer Rehbock |

| klassisch geschmort | Wurzelgemüse |  
| Preiselbeeren | Steinchampignons |  
| Semmelknödel |  
24,50

### | Rückensteak vom deutschen Wollschwein |

| mit attraktivem Fettrand | Steakpfeffer |  
| Kräuterbutter | Pfälzer Böhnchen |  
| knusprige Waffelkartoffel |  
24,50

## Bestes Rindfleisch aus unserem Reifeschrank in Bio-Qualität

### | Dry Aged Rückensteak | Normandie Rind |

| Premium Mastercut | komplett ohne Fett | 60 Tage Trockenreifung |  
| sehr feine Reifenote | filigran & elegant |

### | Pfälzer Böhnchen | unsere Trüffelpommes |

170gr	30,60	174gr.	31,30
170gr	30,60	177gr.	31,80
	183gr.		32,50

\*10% Genuss Rabatt = Preise im Rahmen unserer Hotel-Arrangements

*Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service*