

Unsere Empfehlungen

-solange der Vorrat reicht-

| **Bretonische Austern Fin de Claire N°3** |

| Chesterbrot | Zitrone |
ab 3 Stück 2,80/ Stück

| **Italienische Büffelmozzarella** |

| buntes Tomatencarpaccio | Oliven |
| Balsamico | Basilikum |
14,00

* | ½ Avocado „Ready to eat“ |

| Olivenöl-Trüffelglaze | Bergkäse |
| gehobelter Trüffel | Garnitur |
14,50 (*13,05)

| **Bloc Foie gras de Canard** |

| kalt serviert | Sel de Guérande |
| Feigenchutney | Früchtetedekor | Brioche |
22,--

| **Feines Spargelcremesüppchen** |

| reichlich Einlage |
8,50

| **Rückensteak vom Weiderind** |

| mind. 250g |
| mit aromatischem Fettrand | so wie es sein soll |
| geschmorte E-Schalotten in Markttextur |
| Pfälzer Grumbeerpannekuche |
28,--

* | **Steinbuttfilet | Galicien** |

| fast wie gewachsen |
| für unverfälschter Genuss | vom Grill |
| Kräuteröl | Pfälzer Bärlauchspinat |
| Trüffelrisotto |
37,50 (*33,75)

Bestes Rindfleisch in Bio-Qualität

| **Dry Aged Rückensteak** |

| **Franz. Charolais Rind** |
| Premium Mastercut | 60 Tage bei uns gereift |
| komplett ohne Fett | feingliedrige Fleisch-Aromatik |

| Portugiesische Böhnchen |
| unsere Trüffelpommes |

Diese Gewichte stehen zur Verfügung:

152 g	27,30	175 g	31,50
157 g	28,30	180 g	32,--
164 g	29,50	180 g	32,--
167 g	30,--	187 g	32,70
172 g	30,90	196 g	33,50
175 g	31,50	250 g	39,90

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

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