

Unsere Speisen enthalten keinerlei Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe.

Alle Saucen werden von uns selbst hergestellt.

Für unsere Salate verwenden wir beste Essige und Öle, Fleisch und Fisch werden mit Sel de Guerande und etwas Pfeffer gewürzt, um den authentischen Geschmack hervorzuheben.

Auch konventionelle Produkte beziehen wir nur in bester Qualität.

| Rinderkraftbrühe | Markklösschen | Wurzelgemüse | Schnittlauch |

6

| Bouzigues Austern N°3 | Mittelmeer |

| Chesterbrot | Zitrone |

3 Stück 7      6 Stück 12

| Sashimi-Thunfisch | Sesam | Erdnuss-Wasabi | Gioggiabete | Limette |

15

| Feldsalat | Balsamico | Speck | Croutons |

9

| Green Meat - Rettichcarpaccio | milder Edelmatjes |

| Ingwer-Yuzu-Tunke | geröstete Cashewkerne |

14

| Rindercarpaccio | Olivenöl | Balsamico | Ruccula | Grana | Tomate |

klein 9      groß 13

| Kalbstafelspitz | rosa | Weck-Pfifferlinge |

| Kirschtomaten | Sprossen |

12

## Von der Genuss-Insel

### Große Salatauswahl und viele andere Leckereien

verschiedene Dressings, diverse Essige und Öle

Beilagensalat oder vorweg	6
ohne Hauptgericht	9
all you can eat	14

Bei Bestellung einer Vorspeise als Hauptgang erlauben wir uns  
2,50 Gedeck - Aufschlag zu berechnen !

**Bei Fragen zu Allergenen in unseren Lebensmitteln  
sprechen Sie unser Serviceteam bitte an, wir helfen Ihnen GERNE WEITER.**  
(genaue Allergen-Auflistung beim Service erhältlich)

# AUS UNSEREM DRY AGER

Ihre Steaks werden in geklärter Butter scharf angebraten  
ruhen dann bis zum perfekten Garpunkt im Backofen und genießen dann nochmals ein kleines Finish mit  
aufgeschäumter Butter !!! ein Traum !!! Bitte beachten Sie, dass wir diese Steaks nicht „durch“ servieren

## EDEL & FEIN - BIS ZUR PERFEKTION GEREIFTE STEAKS

Edle Fleischrassen in Bio-Qualität

**EAT WHAT YOU LOVE ! - LOVE WHAT YOU EAT !**

### ! Pfälzer Charolais Färsen !

#### | **Das Rückensteak | 56 Tage gereift | Premium Mastercut |**

Mastercut   Fast ohne Fettrand   hocharomatisch	205g	29,70	254g	36,80
butterzarte Fleischtextur	214g	31,00		
Gemüse-Pfeffer-Ragout   Rösti   Persil frit	234g	33,90		

#### | **Das Entrecôte | 56 Tage gereift |**

geringer Fettanteil   feingliedrig   zart	250g	33,75	265g	34,45
Kräuterbutter   Böhnchen   Crispy fries	254g	34,30	325g	39,90

#### | **Das Filetsteak | Ideal gereift |**

Premium Mastercut	mit Kopfanteil		aus der Mitte	
Trüffelpasta   Parmesanspäne	224g	36,90	222g	38,80
			238g	39,80

#### | **Pfälzer Strohschwein |**

natürlich aufgewachsen, so wie es sein sollte

30 Tage bei uns gereift, Qualitätsfleisch mit kleinem Fettrand  
für höchsten Fleischgenuss !

**Ratatouille-Gemüse, Süßkartoffelsticks**

240g 23,50

Crispy Fries mit Trüffel und gehobeltem Grana + € 3,50

**Garstufen: Bleu = rare / Saignant = medium rare / à Point = medium**

| Gordon bleu | Kalbsentrcôte | Serranoschinken |  
| Bergkäse | Brezel-Pamko-Kruste | Kopfsalat | Crispy fries |

25

| Lamm-Nuss "Sous vide" |  
| Rosmarintextur | fermentierter Knoblauch |  
| gelbe Zucchini | Kartoffelkrapfen |

22

| Entenbrust | rosa | Vadouvantextur | Kräuterseitlinge |  
| weiße Rübchen | Schupfnudeln |

24

| Hausgemachte Tagliatelle | Rahm | gehobelter Trüffel |  
Vorspeise 10      Hauptgang 15      inkl. Salat von der GEnuss-InseL 20

## Wein-Empfehlung des Monats

### **2017 Muskateller**

aus dem Leistadter Kirchenstück

„ä Maul voll Woi“ - wie mer so schää saacht -  
herrlich frisch, ausgeglichen und feingliedrig mit dezenter Aromatik  
Die leichte Restsüße schafft eine perfekte Harmonie.  
Ein genialer Aperitif, wie auch Begleiter zu leichten Gerichten.

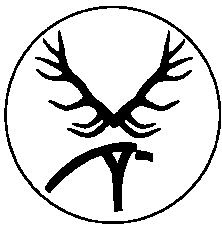
**Weingut Brenneis-Koch, Bad Dürkheim-Leistadt**

0,1ltr. 4,00 0,2ltr. 7,20 0,75ltr. 24,--

### **Aktionspreis zum Mitnehmen**

Flasche 0,75ltr. 9,50

6er Karton 54,00



## Hirschhorn - Geniesser - Sets des Monats

### Wein 3er Paket

2017 Muskateller

**Weingut Brenneis-Koch**

2017 Riesling "Herzglück"

**Weingut Tina Pfaffmann**

2017 new generation -Cuvée-

**Weingut Nauerth-Gnägy**

**Euro 28,80 statt 32,00**

### Champagner 3er Paket

Terroir de Ecueil Brut

**Champagne Lacourt-Godbillon**

Cuis Premier Cru Brut

**Champagne Pierre Gimonnet**

Tradition Pur Pinot Brut

**Champagne Serge Mathieu**

**Euro 104,00 statt 115,50**