

IHR KULINARISCHER HOT SPOT

KLASSISCH – INNOVATIV - HIRSCHHORN

| Bretonische Austern | Fin de Claire | N°3 |
| Chesterbrot | Zitrone |
ab 3 Stk. pro Stück 2,50

* | Premium Stör-Rückenfilet | hausgebeizt | Apfel-Meerrettich-Chutney |
| Dill-Senf-Tunke | Kartoffelrösti |
14,50 (*13,05)

* | Octopus-Carpaccio | nicht filtriertes Olivenöl | Zitrone |
| Paprika-Chorizo-Relish | Basilikumpesto |
13,50 (*12,15)

* | Dreierlei Tapas | marinierter Schafskäse |
| Knoblauch-Peperoni | Artischocken-Tatar | kleines Brotkörbchen |
-vegetarisch-
9,50 (*8,55)

| Unser Rindercarpaccio | Olivenöl | Balsamico | Ruccula |
| Cocktailtomaten | gehobelter Grana |
* groß 12 (*10,80) / klein 9

| Große Salatschüssel | Balsamicodressing |
| gegrillte Truthahnbrust Filetstreifen |
| reichlich Garnitur | Kräutercrostini |
11,50

* | Bunt & Gesund | ½ Avocado |
| fruchtiges Orangendressing | Körnermix | Sprossen | Croutons |
8,50 (*7,65)

| Beilagensalat | Pfälzer Kopfsalat | Hausdressing |
| reichlich Rohkost-Garnitur |
4

* = Preise im Sommer-Arrangement

Bei Bestellung einer Vorspeise als Hauptgang erlauben wir uns
3,50 Gedeck - Aufschlag zu berechnen !
ab 2 bestellten Vorspeisen entfällt der Gedeckaufschlag (Suppe und Salat ausgenommen)

**Bei Fragen zu Allergenen in unseren Lebensmitteln
sprechen Sie unser Serviceteam bitte an, wir helfen Ihnen GERNE WEITER.**

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

| Pfälzer Ochsenfetzen |
| vom Roastbeef | Gemüse-Pfeffer-Ragout | Persil Frit |
| Kartoffelrösti |
19,80

* | Kalbs-Entrecôte | 250g | vom Grill |
| frische Gebirgspfefferlinge |
| Schnippelböhnchen | Kartoffelrösti |
28,50 (*26,55)

* | Unser Cordon Bleu 4.0 | vom Pfälzer Landschwein |
| gefüllt mit Serranoschinken und Münsterkäse |
| knusprige Brezel-Panko-Kruste | Steakhouse Crunchy frites |
| Auberginencreme-Dipp |
22,00 (*19,80)

* | Die Brust vom Elsässer Poulet | zart und saftig |
| Rahmpfefferlinge | hausgemachte Bandnudeln |
| Persil frit |
22,50 (*20,25)

* | Heilbuttfilet | Leinenfang Atlantik |
| Hummer Beurre blanc | gehobelter Sommertrüffel |
| gegrillter Fenchel | Sepia-Spaghettinis |
27,50 (*24,75)

* | Gegrilltes Schwertfischfilet | ohne Haut | nachhaltiger Wildfang |
| Ratatouillegemüse | Zwiebelknoblauchschnitzel |
| Provencekartoffelchen |
24,50 (*22,05)

| Calzone vom Kräutercrêpes | gefüllt mit frischen Pfefferlingen |
| Erbsen & Karotten |
16,50

| hausgemachte Tagliatelle | in Rahm |
| gehobelter Sommertrüffel |
Vorspeise 9,50 / Hauptgang 17

AUS UNSERER PATISSERIE

| Kirsch Clafoutis | Holunderblüteneis | Mandelkrokant |
7

| Tarte au Citron | Tonic sorbet | Beerenfrüchte |
7

| Creme Brûlée | Früchtedekor | Hippe |
6

* = Preise im Sommer-Arrangement