

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 | eingeweckter Kürbis |

| Kürbis-Öl | Sprossen |

10

## 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 !

|   |      |       |      |       |
|---|------|-------|------|-------|
| <b>Das Rückensteak</b>   42 Tage gereift            | 210g | 28,35 | 244g | 32,95 |
| Mastercut   Fast ohne Fettrand   hocharomatisch     | 227g | 30,60 | 247g | 33,35 |
| butterzarte Fleischtextur                           | 230g | 31,10 | 252g | 34,00 |
| <b>Gemüse-Pfeffer-Ragout</b>   Röstli   Persil frit | 235g | 31,80 |      |       |

|  |  |  |                    |       |
|--|--|--|--------------------|-------|
| <b>Das Entrecôte</b>   60 Tage gereift                       |  |  |                    |       |
| geringer Fettanteil   feingliedrig   zart                    |  |  |                    |       |
| <b>Kräuterbutter</b>   <b>Böhnchen</b>   <b>Crispy fries</b> |  |  | ! das 300g Steak ! | 36,50 |

|  |                       |       |                      |       |
|--|-----------------------|-------|----------------------|-------|
| <b>Das Filetsteak</b>   <b>Ideal gereift</b> | <b>mit Kopfanteil</b> |       | <b>aus der Mitte</b> |       |
| Premium Mastercut                            | 194g                  | 31,00 | 202g                 | 34,35 |
| <b>Trüffelpasta</b>   <b>Parmesanspäne</b>   | 214g                  | 34,20 | 214g                 | 36,40 |
|  |                       |       | 214g                 | 36,40 |
|  |                       |       | 225g                 | 38,25 |
|  |                       |       | 229g                 | 38,90 |

### | Pfälzer Strohschwein |

natürlich aufgewachsen, so wie es sein sollte

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

**Ratatouille-Gemüse, Süßkartoffelsticks**

|      |       |      |       |      |       |
|------|-------|------|-------|------|-------|
| 210g | 21,50 | 230g | 23,50 | 260g | 25,00 |
| 210g | 21,50 | 230g | 23,50 | 260g | 25,00 |
| 210g | 21,50 |      |       | 260g | 25,00 |
|      |       |      |       | 260g | 25,00 |

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

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

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

26

| Rehsteaks | Moletextur | Steinpilze |  
| Gewürzkirschen | Rotkraut | Petersilienwurzelockerl |

28

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

22

| Entenbrust | rosa | Vadouvantextur | Kräuterseitlinge |  
| Schwarzwurzel | Schupfnudeln |

24

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

## Unser Winter - Wein

### **2012 Cuvée MR**

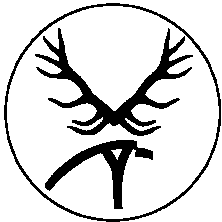
VDP. Gutswein

trocken, eine Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon,  
Merlot und Cabernet Franc, der perfekte Wein zu Gans, Wild und Co.

Aromen von dunklen Waldbeeren, etwas Würze und Vanille,  
feine, ausgeglichene Struktur und kräftig zugleich

**Weingut Theo Minges, Flemlingen**

0,1ltr. 4,80 / 0,2ltr. 8,90 / 0,75ltr. 27,50



## Hirschhorn - Geniesser - Sets für zu Hause

### Wein 3er

Euro 34,00 statt 40,00

2017 Win Win Riesling  
Weingut von Winning

2017 Weißburgunder Kalkmergel  
Weingut Georg Meier

2012 Cuvée MR  
Weingut Theo Minges

### Champagner 3er

Euro 100,00 statt 109,50

Invitation Brut  
Champagne Hûré Frères

Cuis Premier Cru Brut  
Champagne Pierre Gimonnet

Tradition Pur Pinot Brut  
Champagne Serge Mathieu