

Unsere Empfehlungen

-solange der Vorrat reicht-

| **Süppchen vom Hokaidokürbis** |

| geröstete Kerne | Kernöl |

7,50

| **Rinderkraftbrühe** |

| hausgemachte Markklösschen |

| Wurzelgemüse | Schnittlauch |

8,00

| **Büsumer Krabben in Aijoli** |

| Garnitur | Weißbrot |

16,50

| **Entenpaté | Elsässer Charcuterie** |

| Latwerge | Garnitur |

| Toast |

9,50

| **Hausgemachte Terrine** |

| **Foie gras de Canard** |

| Sel de Guerande | Feigenchutney | Toast |

22,-

* | **½ Avocado „Ready to eat“** |

| Olivenöl-Trüffelglaze | Bergkäse |

| gehobelter Trüffel | Garnitur |

14,50 (*13,05)

* | **Rückenfilet vom Schellfisch | franz. Leinenfang Atlantik** |

| Krustentier-Jus | Pfälzer Blattspinat |

| Sepia-Tagliolini |

27,50 (*24,75)

* | **Original Boeuf Bourignon** |

| in Rotwein geschmorte Rinfleischstücke |

| Wurzelgemüse | Steinchampignons |

| Butterspätzle |

26,50 (*23,85)

* | **Pfälzer Rehrücken** |

| Portweinjus | Edelpilze |

| eingeweckte frische Preiselbeeren |

| Petersilienwurzelgemüse | Serviettenknödel |

34,50 (*31,05)

Bestes Rindfleisch in Bio-Qualität

| **Dry aged Filetsteak aus unserem Reifeschrank** |

| vom Normandie Rind | Premium Mastercut | nur aus der Mitte des Filets

| Trüffeltagliatelle | gehobelter Trüffel | Grana | Broccolorösschen |

38,50

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

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