

# Unsere Empfehlungen

| **Normandie Austern N°3** |  
| aus St. Vaast |  
| Chesterbrot, Zitrone |  
ab 3 Stck: je Stck. 2,80

\* | **½ Avocado „Ready to eat“** |  
| Olivenöl-Trüffelglaze |  
| Bergkäse |  
| gehobelter Trüffel | Garnitur |  
14,50 (\*13,05)

| **Bloc Foie gras de Canard** |  
| kalt serviert | Sel de Guerande |  
| Feigenchutney | Früchtedekor |  
Brioche |  
22,--

| **Schottische Jakobsmuscheln | vom Grill** |  
| Safranrahm | Sepiatagliolini |  
**Vorspeise:** 16,--  
**Hauptgang:** + Gime di Rapa 32,--

| **Pfälzer** |  
| **Spargelcremesüppchen** |  
| reichlich Einlage |  
8,50

| **Pfälzer Spargelspitzen** |  
| Schnittlauchvinaigrette | gek. Ei |  
| **gebratene frische Mai-Morcheln** |  
17,--

| **In Olivenöl gebratener Spargel** |  
| überkrustet mit Grana Padano &  
| Trüffelspäne |  
16,50

| **Das Pfund Pfälzer Stangenspargel** |  
| Frischgewicht |  
| selbst aufgeschlagene Sauce Hollandaise oder geklärte Butter |  
| Mörlheimer Annabelle Kartoffelchen |  
27,50

| **½ Pfund Pfälzer Stangenspargel** |  
| Frischgewicht |  
| dazu ein paniertes Schnitzel vom Landschwein |  
| in Brezel-Panko-Kruste | selbst aufgeschlagene |  
| Sauce Hollandaise | Mörlheimer Annabelle Kartoffelchen |  
27,50

## Das besondere Highlight

\* | **Kalbsrahmragout** |  
| **gebratene, frische Mai-Morcheln** |  
| ¼ Pfund Stangenspargel | Kartoffelkrapfen |  
32,-- \*(28,80)

## Bestes Rindfleisch in Bio-Qualität

| **Dry Aged Rückensteak** |  
| **Franz. Charolais Rind** |  
| Premium Mastercut | 60 Tage bei uns gereift | komplett ohne Fett |  
| Portugiesische Böhnchen | unsere Trüffelpommes |

Diese Gewichte stehen zur Verfügung:

155 g	27,90	180 g	32,40
157 g	28,30	190 g	33,20
164 g	29,50	190 g	33,20
164 g	29,50	222 g	37,70
170 g	30,60		

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

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