

# 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 | Früchtetekor |  
Brioche |  
22,--

## Pfälzer Spargel

vom Spargelhof Patrick Starck, Mörlheim

| **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 | Kartoffelkräpfen |  
32,-- \*(28,80)

### Bestes Rindfleisch in Bio-Qualität

| **Franz. Charolais Färsen** | **Dry Aged Filetsteak** |  
| **Franz. Charolais Rind** |  
| Premium Mastercut | aus unserem Reifeschrank |  
| ein Stück Fleisch von außergewöhnlicher Eleganz & Güte |

| **Portugiesische Böhnchen** | **unsere Trüffelpommes** |

Diese Gewichte stehen zur Verfügung:

**mit Kopfanteil**

162 g 32,40

171 g 34,20

197 g 39,40

**aus der Mitte des Filets**

164 g 36,10

174 g 38,30

174 g 38,30

177 g 38,90

185 g 40,70

185 g 40,70

188 g 41,40

+ 1 Stck. „Ladysteak“ 135 g 32,40

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

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