Unsere Empfehlungen

-solange der Vorrat reicht-

| Isigny sur mer Austern N°2 | aus der Normandie |
| Chesterbrot | Zitrone |
ab 3 Stück 3,00/ Stück

***| 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,--

| Rinderkraftbrühe |
| hausgemachte Markklösschen |
| Wurzelgemüse | Schnittlauch |
8,00

| Rückensteak vom Weiderind |
| mind. 250g |
| mit aromatischem Fettrand | so wie es sein soll |
| geschmorte E-Schalotten in Marktextur |
| Pfälzer Grumbeerpannekuche |
28,--

*** | Steinbuttfilet | Galicien |**
| fast wie gewachsen |
| für unverfälschter Genuss | vom Grill |
| Kräuteröl | Pfälzer Bärlauchspinat |
| Trüffelrisotto |
37,50 (*33,75)

Bestes Rindfleisch in Bio-Qualität

| Dry Aged Rückensteak |
| Franz. Charolais Rind |
| Premium Mastercut | 60 Tage bei uns gereift |
| komplett ohne Fett | feingliedrige Fleisch-Aromatik |

| Portugiesische Böhnchen |
| unsere Trüffelpommes |

Diese Gewichte stehen zur Verfügung:

152 g	27,30	175 g	31,50
157 g	28,30	180 g	32,--
164 g	29,50	180 g	32,--
167 g	30,--	187 g	32,70
172 g	30,90	196 g	33,50
175 g	31,50	250 g	39,90

***10% Genuss Rabatt = Preise im Rahmen unserer Hotel-Arrangements**
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mwst. und Service