



Unsere aktuelle Speisekarte vom 01. Juni 2023

* Filet-Tatar mit Imperial-Kaviar-Auslese und Eigelb-Creme	54,-- €
* Gebratenes Kalbsbries mit sautierten Erbsen	28,-- €
* Sautierte Languste auf Melonen-Chutney mit Krustentierschaum	42,-- €
* Steinbutt-Terrine mit Meeresfrüchten und Kaviar-Creme-fraiche	24,-- €
* Carpaccio von bretonischen Jakobsmuscheln mit pochierten Gillardeau-Austern N° 2 und Imperial-Kaviar-Auslese	58,-- €
* Gänseleberterrine mit Sauternes-Gelee und Pinienkern-Vinaigrette	30,-- €

* Thaicurrysüppchen mit Zitronengras und argentinischen Rotgarnelen	18,-

* St. Petersfisch in der Parmesankruste auf Pfälzer Spargel	44,-- €

* Rinderfilet mit Morcheln und Petersilienwurzeln	44,-- €
* Pfälzer Rehrücken auf Selleriepüree in Balsamicojus	44,-- €

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Karte wegen der aktuellen Tagesangebote ändern kann.



Menü

Frühlingsmenü

Steinbutt-Terrine mit Meeresfrüchten
und Kaviar-Creme-fraiche

*

Schottischer Label Rouge Lachs mit der Haut gebraten
auf Graupen mit Pesto

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Gratiniertes Erdbeerkompott
mit Sauerrahm-Eis

62,-- €

Gänseleberterrine mit Sauternes-Gelee
und Pinienkern-Vinaigrette

*

Thaicurrysüppchen mit Zitronengras
und argentinischen Rotgarnelen

*

St. Petersfisch in der Parmesankruste
auf Pfälzer Spargel

*

Aprikossensorbet
mit Campari-Granité

*

Pfälzer Rehrücken
auf Selleriepüree in Balsamicojus

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Eingelegte Flugmango mit Kokosnuss-Eis
und Passionsfruchtschaum

105,-- €

Menü als 5-Gang

ohne St. Petersfisch, ohne Sorbet 88,-- €