

Menü von „Garten & Hof“ 
-Vegetarisches Menü-

Blatt- und Feldsalat in Holundervinaigrette
Quitten, Knusperkerne & Schwarzbrotchip
(a,i,n)



Blumenkohlcremesuppe mit Croutons
(a,g,i,n)



Kürbisrisotto mit Steinpilzen & geschmorter Süßkartoffel
Kürbiskernpesto
(g,i,n)



Quarkknödel mit Zwetschgenröster & Mandeleis
(a,c,g,h)

4-Gang-Menü	48,00
3-Gang-Menü (ohne Suppe)	40,00

Hauptgericht á la carte 24,00

Das 4- und 5-Gang Menü kann bis 13.30 bzw. 20.30 Uhr bestellt werden.
Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.



Menü „Biosphäre Pfälzerwald-Nordvogesen“

Gebackene Nocke vom Erdesbacher Ziegenfrischkäse
Zweierlei Kürbis & schwarze Nüsse
(a,c,g,h)



Blumenkohlcremesuppe mit Croutons
(a,g,i,n)



Brust- und Keulenstück von der Donnersberger Weidegans
Rotkraut, Keschde & Schneebällchen
(a,c,g,i,n)



Rostiger Ritter
Vanillesauce & Schokoladeneis
(a,c,e,g,h)

4-Gang-Menü	62,00
3-Gang-Menü (ohne Suppe)	54,00

<i>Vorspeise á la carte</i>	16,00
<i>Hauptgericht á la carte</i>	36,00

Das 4-Gang Menü kann bis 13.30 bzw. 20.30 Uhr bestellt werden.
Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.

Menü „Zur Rose“

Unsere Terrine von Elsässer Enten-Foie gras im Ritterhof-Lardomantel
Feigenkompott, Quitten & Brioche
(a,c,g,n)



Hirschessenz mit Markklößchen
(a,c,g,i,n)



Tranche vom Island-Kabeljau mit grüner Tomatenmarmelade
(d,i,j,n)



Rosa gebratener Glanrindrücken
Wirsingflecken & Drillingskartoffeln
(i,n)



Erdesbacher Ziegenkäse & Münstertäler Rohmilchkäse
(g,i)

oder

Lakritz-Crème brûlée mit Beerensorbet
(c,g)

5-Gang-Menü	78,00
4-Gang-Menü (ohne Zwischengericht)	65,00
3-Gang-Menü (ohne Zwischengericht & Suppe)	57,00

Vorspeise á la carte **24,00**

Hauptgericht á la carte **32,00**

Das 4- und 5-Gang Menü kann bis 13.30 bzw. 20.30 Uhr bestellt werden.
Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.

Unsere Gerichte á la carte

Vorspeisen & Suppe

Blatt- und Feldsalat in Holundervinaigrette Quitten, Knusperkerne & Schwarzbrotchip (a,j,n) 	10,00
Gebratene Walnussblutwurst vom Hof Ritzmann Selleriesalat & süß-saure Zwetschgen (g,h,i,j,n)	15,00
Blumenkohlcremesuppe mit Croutons (a,g,i,n) 	9,00
Hirschessenz mit Markklößchen (a,c,g,i,n)	9,00

Hauptgerichte

Kotelett vom Donnersberger Wollschwein mit Kastanienkruste Rahmkohlrabi & Kartoffel-Olivenstampf (a,g,i,j,n)	28,00
Die Familie Ritzmann aus Winnweiler züchtet die Rasse des Ungarischen Wollschweins am Donnersberg. Unsere Antwort auf das Spanische Iberico: Dunkles, marmoriertes Fleisch mit dicker, saftiger Fettkruste.	
Island-Kabeljau auf der Haut gebraten Kräuter-Gemüsenudeln, grüne Tomatenmarmelade & Rieslingsauce (d,g,i,n)	32,00
Färöer-Seeteufel mit Thymian geröstet Kürbisrisotto & karamellisierter Chicoree (d,g,i,n)	32,00
Gudmundur Gudmundson hat sich auf den Vertrieb von Fisch aus isländischem Fang direkt an die Gastronomie spezialisiert. Die Fischerei von Island ist besonders nachhaltig und achtet auf kontrollierten Meeresumweltschutz und Bestandsbewirtschaftung. Wir kaufen von Herrn Gudmundson ausschließlich große Fische aus Langleinenfang von kleinen Booten.	

Dessert

Rostiger Ritter Vanillesauce & Schokoladeneis (a,c,e,g,h)	10,00
Lakritz-Crème brûlée mit Beerensorbet (c,g)	10,00
Quarkknödel mit Zwetschgenröster & Mandeleis (a,c,g,h)	10,00
Zweierlei beschwipste Sorbets	8,00
Unser Käseteller mit Früchtesenf: Erdesbacher Ziegenkäse & Münstertäler Rohmilchkäse (g,j)	12,00