

Menü von „Garten & Hof“

-Vegetarisches Menü-

Kleiner Gugelhupf von Bergkäse
Frühlingsalat von jungen Erbsen, Zuckerschoten & Tomatenmarmelade
(a,c,g,i,n)



Aufgeschlagener Spargelsud mit Polentanocken
(a,c,g,i,n)



Gefüllte Zucchini-Blüte mit Kartoffelwaffel
Buntes Spargelgemüse & Oliven-Mandeltapenade
(a,c,g,h,i,n)



Crème brûlée von Vanille „Papua Neuguinea“
Erdbeerragout & Himbeersorbet
(c,g,n)

| | |
|--------------------------|-------|
| 4-Gang-Menü | 52,00 |
| 3-Gang-Menü (ohne Suppe) | 44,00 |

| | |
|--------------------------------|--------------|
| <i>Vorspeise à la carte</i> | 16,00 |
| <i>Hauptgericht à la carte</i> | 24,00 |

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



Menü „Biosphäre Pfälzerwald-Nordvogesen“

Pastrami vom Glanrind mit Tartar vom gebeizten Saibling
Frühlingsalate & Meerrettich
(a,d,f,j,n)



Aufgeschlagener Spargelsud mit Polentanocken
(a,c,g,i,n)



Zweierlei vom Pfälzer Lamm
Rosa gebratenes Nüsschen & geschmorter Bug
Kichererbsen-Ratatouille & Buwespitze
(a,c,i,j,n)



Rostiger Ritter
Vanillesauce & Sorbet
(a,c,g,n)

| | |
|--------------------------|-------|
| 4-Gang-Menü | 61,00 |
| 3-Gang-Menü (ohne Suppe) | 53,00 |

| | |
|--------------------------------|--------------|
| <i>Vorspeise à la carte</i> | 18,00 |
| <i>Hauptgericht à la carte</i> | 32,00 |

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

Menü „Zur Rose“

Törtchen von Donnersberger Gänseleber & Terrine von Elsässer Entenstopfleber
Rhabarberlatwerge, schwarze Nüsse & Brioche
(a,g,h,i,j,n)



Ritter-Kraftbrühe mit Markklößchen
(a,c,i,n)



Geröstete Atlantik-Wildgarnele mit exotischem Ratatouille
(d,g,i,n)



Bauernhahnbrust mit Spinat & Pinienkernen gefüllt
Buntes Spargelgemüse & Drillingskartoffeln
(a,i,j,n)



Auswahl von Rohmilchkäse
(g,i)

oder

Geeister Nougat im Glas
Rhabarber-Himbeerkompott & Baiserhaube
(c,g,n)



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

Vorspeise à la carte 23,00
Hauptgericht à 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 à la carte

Vorspeisen & Suppe

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Blatt- und Kräutersalate in „Vier Räuber“-Vinaigrette Marinierter Spargel & Bärlauchpesto (j,n)  | 10,00 |
| Aufgeschlagener Spargelsud mit Polentanocken (a,c,g,i,n)  | 9,00 |
| Ritter-Kraftbrühe mit Markklößchen (a,c,g,i,n) | 10,00 |

Hauptgerichte

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit Mandelbutter gratiniert Kohlrabigemüse & Kartoffelstampf mit Oliven (a,c,g,i,n) | 29,00 |
| Island Kabeljaufilet mit Salzzitrone gebraten Junger Spinat & Bärlauch-Nudeln (a,c,d,g,i,n) | 35,00 |

Dessert

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rostiger Ritter Vanillesauce & Sorbet (a,c,g,n) | 10,00 |
| Crème brûlée von Vanille „Papua Neuguinea“ Erdbeerragout & Himbeersorbet (c,g,n) | 10,00 |
| Geeister Nougat im Glas Rhabarber-Himbeerkompott & Baiserhaube (c,g,n) | 10,00 |
| Zweierlei beschwipste Sorbets | 8,00 |
| Unser Käseteller mit Früchtesenf: Auswahl von Rohmilchkäse (g,j) | 12,00 |