

Menü von „Garten & Hof“ ♥

-Vegetarisches Menü-

Gezupfter Ricotta aus dem Ofen mit Olivenöl
Frühlingssalat, Avocado, Erbsen & Zuckerschoten
(g,i,n)



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



Bretonische Buchweizengalette gefüllt mit Spargelgemüse nach Oma Winter
Grüne Tomatenmarmelade
(g,h,i,n)



Unser Zartbitter-Schokoladenpudding
Früchteragout & Sorbet
(g,h,n)

4-Gang-Menü	59,00
3-Gang-Menü (ohne Suppe)	50,00

<i>Vorspeise à la carte</i>	16,00
<i>Hauptgericht à la carte</i>	27,00

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

— **Partner** —

Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen



Menü „Biosphäre Pfälzerwald-Nordvogesen“

Unser „Vitello tonnato“:
Scheiben von der gesottenen Kalbsschulter mit Thunfischtatar- & Vinaigrette
Frühlingssalat mit Spargel & Radieschen
(a,d,f,i,n)



„Ritter“-Kraftbrühe mit Grießnocken
(a,c,g,i,n)



Brust- und Keulenstück vom Bauernhahn
Spargelgemüse, gerührte Olivenpolenta & Drillingskartoffeln
(a,g,i,n)



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

4-Gang-Menü	72,00
3-Gang-Menü (ohne Suppe)	63,00

<i>Vorspeise à la carte</i>	22,00
<i>Hauptgericht à la carte</i>	35,00

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 Foie gras
Rhabarberlatwerge, schwarze Nüsse & Brioche
(a,c,g,h,i,n)



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



Normandie-Jakobsmuscheln in Lauchnage
(d,g,i,n)



Rosa gebratenes Stück aus der Glanrindhüfte & geschmorter Bug
Selleriepüree & Buwespitze
(a,c,g,h,i,n)



Auswahl von vier Rohmilchkäsen mit Früchtesenf
(g,i)

oder

Crème brûlée von Spargel & Zitrone
Erdbeeren & Sorbet
(c,g,n)


5-Gang-Menü	87,00
4-Gang-Menü (ohne Zwischengericht)	74,00
3-Gang-Menü (ohne Zwischengericht & Suppe)	65,00

Vorspeise à la carte 24,00
Hauptgericht à la carte 35,00

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

Frühlingsalate in „Vier Räuber“-Balsamvinaigrette Orangen-Fenchel & Knusperkerne (h,j,n) 	10,00
Aufgeschlagener Spargelsud mit Spargelravioli (a,c,g,i,n) 	10,00
„Ritter“-Kraftbrühe mit Grießnocken (a,c,g,i,n)	10,00

Hauptgerichte

Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit Trüffelbutter gratiniert Buntes Gemüse & Kartoffelpüree (a,g,h,i,n)	27,00
Island-Kabeljaufilet auf der Haut gebraten Spargel-Risotto, Zuckerschoten & Beurre blanc (d,g,i,n)	35,00

Dessert

Rostiger Ritter Zimtsauce & Sorbet (a,c,g,n)	12,00
Crème brûlée von Spargel & Zitrone Erdbeeren & Sorbet (c,g,n)	12,00
Unser Zartbitter-Schokoladenpudding Früchteragout & Sorbet (g,h,n)	12,00
Zweierlei beschwipste Sorbets (n)	8,00
Unser Käseteller mit Früchtesenf: Auswahl von fünf Rohmilchkäsen (g,i)	16,00