

**Menü von „Garten & Hof“** ♥  
-Vegetarisches Menü-

Warmes Kartoffel-Carpaccio mit griechischem Olivenöl & Zitronen-Oliven  
Eingelegter Kürbis & Kräutersalate  
(i,n)



Cremsuppe von Kastanien & Sellerie  
(g,i,n)



Steinpilz-Maultaschen mit Blattspinat  
Ofen-Ricotta & aufgeschlagener weißer Tomatensud  
(a,c,g,i,n)



Kaltschale von Bühler Zwetschgen  
Topfeneis & Zimtstreusel  
(a,c,g,n)

4-Gang-Menü	61,00
3-Gang-Menü (ohne Suppe)	52,00

<i>Vorspeise à la carte</i>	<b>17,00</b>
<i>Hauptgericht à la carte</i>	<b>29,00</b>

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“

Pastrami vom Glanrind & Tatar von Eußerthal-Lachsforelle & Matjes  
Couscoussalat, Tomate & Radieschen  
(a,d,f,i,n)



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



Gebratenes Bruststück und geschmorte Keule vom Insheimer Bauernhahn  
Zucchinigemüse & Kartoffelnocken  
(a,c,g,i,n)



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

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

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

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

## Menü „Zur Rose“

Pastete vom Kalb gefüllt mit Kalbsleber, Steinpilzen & Aprikose  
Kleiner Salat von Pfifferlingen & Preiselbeer-Mayonnaise  
(a,c,g,i,n)



Cremesuppe von Kastanien & Sellerie  
(g,i,n)



Island-Kabeljau mit Ingwer-Lauch & gelbem Curry  
(d,g,i,n)



Rosa gebratene Tranche vom Glanrindrücken & geschmorter Bug  
Kohlrabi & Semmelknödelgeröstel  
(a,c,g,i,n)



Auswahl von vier Rohmilchkäsen mit Früchtesenf  
(g,j)

**oder**

Grießflammeri mit Apfelkompott & Sorbet  
(a,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*      **36,00**

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

Bunte Blattsalate in „Vier Räuber“-Balsamvinaigrette Pikantes Pfirsichkompott & Knusperkerne (h,j,n) 	10,00
Cremesuppe von Kastanien & Sellerie (g,i,n) 	10,00
„Ritter“-Kraftbrühe mit Grießnocken (a,c,g,i,n)	10,00

### Hauptgerichte

Kotelett vom Pfälzer Landschwein auf der Schwarte gebraten Buntes Gemüse, Püree & Drillinge (g,i,n)	32,00
Island-Kabeljau auf der Haut gebraten Ingwer-Lauchgemüse, Drillinge & gelbes Curry (d,g,i,n)	38,00

### Dessert

Rostiger Ritter Vanillesauce & Sorbet (a,c,g,n)	12,00
Grießflammeri mit Apfelkompott & Sorbet (a,c,g,n)	12,00
Kaltschale von Bühler Zwetschgen Topfeneis & Zimtstreusel (a,c,g,n)	12,00
Zweierlei beschwipste Sorbets (n)	8,00
Unser Käseteller mit Früchtesenf: Auswahl von fünf Rohmilchkäsen (g,j)	16,00