

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

Bunte Bete Carpaccio mit Thymianöl
Karamellisierter Ziegenfrischkäse
(c,g,i,n)



„Fünf Gewürz“ – Kürbissuppe mit Kürbiskern-Croûtons
(a,g,i,n)



Lasagne von Steinpilzen & Blattspinat
Gebratener Romana & Quitte
(a,c,g,i,n)



Quarkknödel mit Kokos & Himbeersorbet
(a,c,g,n)

4-Gang-Menü	68,00
3-Gang-Menü (ohne Suppe)	59,00

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

Ab 13.30 bzw. 20.30 Uhr kann nur noch das 3-Gang Menü bestellt werden.
Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.

Menü „Biosphäre Pfälzerwald-Nordvogesen“

Gebeizte Eußerthal-Lachsforelle mit Butternutkürbis
Rauchforellenrilette & Avocado
(a,d,g,j,n)



Kraftbrühe vom Hirsch mit Markklößchen
(a,c,i,n)



Zweierlei vom Hirsch:
Rosa gebratenes Steak aus der Keule & Ragout aus der Haxe
Selleriepüree, Wirsing & Polenta
(g,i,n)



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

4-Gang-Menü	80,00
3-Gang-Menü (ohne Suppe)	71,00

<i>Vorspeise à la carte</i>	24,00
<i>Hauptgericht à la carte</i>	38,00

Ab 13.30 bzw. 20.30 Uhr kann nur noch das 3-Gang Menü bestellt werden.
Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.

Menü „Zur Rose“

Butterteigpastete vom Hirsch mit Dörrfeigen
Dürkheimer Quitten & schwarze Nüsse
(a,c,g,i,j,n)



„Fünf Gewürz“ – Kürbissuppe mit Kürbiskern-Croûtons
(a,g,i,n)



Island-Kabeljau in Beurre blanc
Glacierte Gurken mit grobem Senf
(d,g,i,n)



Rosa gebratenes Stück aus dem Kalbsrücken mit Kastanienbutter überbacken
Buntes Herbstgemüse & Kartoffelgratin
(a,g,i,n)



Auswahl von Rohmilchkäsen mit Früchtesenf
(g,j)

oder

Gebrannte Crème von Lavendel & Orange
Früchtekompott & Sorbet
(c,g,n)



5-Gang-Menü	95,00
4-Gang-Menü (ohne Zwischengericht)	80,00
3-Gang-Menü (ohne Zwischengericht & Suppe)	71,00

Vorspeise à la carte **24,00**
Hauptgericht à la carte **38,00**

Ab 13.30 bzw. 20.30 Uhr kann nur noch das 3-Gang Menü bestellt werden.
Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.

Unsere Gerichte à la carte

Vorspeisen & Suppe

Bunte Blattsalate in Pflaumenessig-Vinaigrette Süß-saure Zwetschgen & Knusperkerne (h,f,n) 	12,00
„Fünf Gewürz“ – Kürbissuppe mit Kürbiskern-Croûtons (a,g,i,n) 	10,00
Kraftbrühe vom Hirsch mit Markklößchen (a,c,i,n)	10,00

Hauptgerichte

Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit der Schwarte gebraten Buntes Herbstgemüse & Kartoffelgratin (g,i,n)	32,00
Island-Kabeljaufilet in Beurre blanc Glacierte Gurken mit grobem Senf & Drillingskartoffeln (d,g,i,n)	37,00

Dessert

Rostiger Ritter Vanillesauce & Sorbet (a,c,g,n)	13,00
Quarkknödel mit Kokos & Himbeersorbet (a,c,g,n)	13,00
Gebrannte Crème von Lavendel & Orange Früchtekompott & Sorbet (c,g,n)	13,00
Zweierlei beschwipste Sorbets (n)	9,00
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Früchtesenf (g,j)	16,00