

## Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- \* Filet-Tatar mit Imperial-Kaviar-Auslese  
und Eigelb-Creme 60
- \* Gebratenes Kalbsbries mit Wintertrüffeln 38
- \* Lauwarmer Sülze von Schweinsbäckchen und -ohren  
mit Lauchzwiebeln und australischen Wintertrüffeln 32

## Sommermenü

Roh mariniertes Thunfisch  
in Tomaten-Vinaigrette

\*

Rinderfilet mit gebratenen Petersilienwurzeln  
und australischen Wintertrüffeln

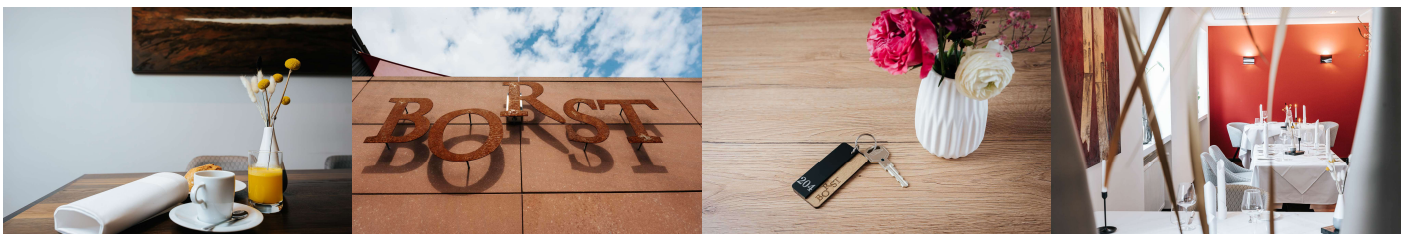
\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier  
*und/oder*

Topfenmousse  
mit eingelegten Ananas

|                 |    |
|-----------------|----|
| Menü als 3-Gang | 83 |
| Menü als 4-Gang | 95 |

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Karte wegen  
der aktuellen Tagesangebote ändern kann.



## Menü

Terrine von Gänseleber und Kalbsbries  
mit Sauternes-Gelee und Pinienkern-Vinaigrette

\*

Gebratener bretonischer Wolfsbarsch  
im Bouillabaisse-Sud mit Fenchel

\*

Geangelter portugiesischer St. Petersfisch  
in der Parmesankruste auf Pfälzer Spargel

\*

Aprikosensorbet  
mit Riesling-Granité

\*

Pfälzer Rehrücken  
mit Sellerie in schwarzer Johannisbeerjus

\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier

\*

Marinierte Erdbeeren  
mit Mascarpone-Creme  
und Buttermilch-Estragon-Eis

142

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber

175

### Menü als 5-Gang

ohne St. Petersfisch, ohne Sorbet 117

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 150

