Luitpoldstraße 4
66506 Maßweiler
+49 6334 / 1431

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

*	Filet-Tatar mit Eigelb-Creme und Imperial-Kaviar-Auslese	63
*	Gebratenes Kalbsbries mit chilenischen Wintertrüffel	40
*	Roh marinierter Thunfisch in Tomaten-Vinaigrette	28

Sommermenü

Terrine von Pfifferlingen und Langusten
in Schnittlauch-Joghurtsoße

*

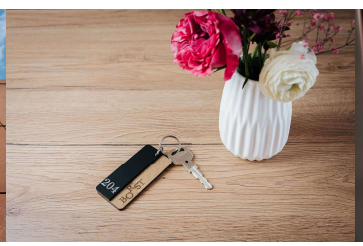
„Label Rouge Lachs“
auf der Haut gebraten,
Kartoffelpürée im Fenchel-Safransud

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
und/oder
Kirschen Clafoutis
mit Tahiti-Vanille-Eis

Menü als 3-Gang	86
Menü als 4-Gang	98

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



Luitpoldstraße 4
66506 Maßweiler
+49 6334 / 1431

Menü

Oktopusmosaik
mit Kapern, Tapenade und Pesto

*

Bretonische Hummermedaillons
im Krustentiergelee und Charantaise-Melone
(+ 15 Gramm Imperial-Kaviar-Auslese) + 20,-- €

*

Gebratener Steinbutt aus der Bretagne
auf Pfifferlingen in Champagnersoße

*

Williams-Christ-Sorbet

*

Pfälzer Rehrücken
mit Sellerie

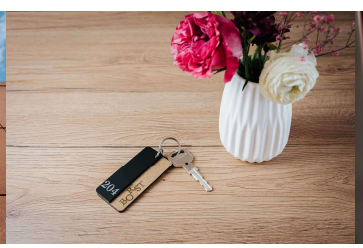
*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Marinierte Flug-Mango mit Kokosnuss-Eis
und Passionsfruchtschaum

145

mit Filet-Tatar, ohne Oktopus 180

Menü als 5-Gang
ohne Steinbutt, ohne Sorbet 120
oder
mit Filet-Tatar, ohne Oktopus 155