

## Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- |                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| * Filet-Tatar mit Eigelb-Creme<br>und Imperial-Kaviar-Auslese | 63 |
| * Gebratenes Kalbsbries<br>mit Kerbelwurzel und Pfifferlingen | 46 |
| * Roh marinierter Thunfisch in Tomaten-Vinaigrette            | 26 |

## Herbstmenü

Gebratene Tigergarnele auf Kürbis-Ingwersud  
mit Pesto und Kürbis-Vinaigrette

\*

Rinderfilet mit Kartoffel-Lauch-Ragout

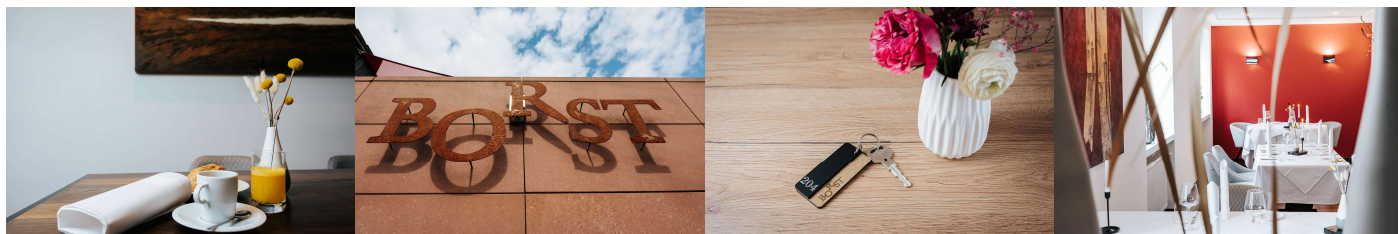
\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier  
*und/oder*

Grießknödel mit Zwetschgenkompott  
mit Zimt-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!



## Menü

Gänseleberterriner mit weißem Portwein,  
Pinienkern-Vinaigrette und altem Balsamico

\*

Sautierte Languste auf Ananas-Chutney  
mit Krustentier-Zitronengrassoße

\*

St. Petersfisch in der Parmesankruste  
auf Champagnersoße

\*

Kirsch-Sorbet  
mit Holunderblüten-Granité

\*

Pfälzer Rehrücken  
mit Sellerie in Aprikosenessigjus

\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier

\*

Quitte in Safran mariniert  
mit Mandel-Eis und Amaretto-Espuma

145

ohne Gänseleber, mit Filet-Tatar

190

### Menü als 5-Gang

ohne St. Petersfisch, ohne Sorbet 120

oder

ohne Gänseleber, mit Filet-Tatar.

ohne St. Petersfisch, ohne Sorbet 165

