

## Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- |                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| * Filet-Tatar mit Eigelb-Creme<br>und Imperial-Kaviar-Auslese                                                  | 63 |
| * Gebratenes Kalbsbries mit jungen Erbsen<br>und Morcheln                                                      | 40 |
| * In Olivenöl pochierte „Carbainero Garnelen“<br>auf Salat vom Rohen Pfälzer Spargel<br>mit gesalzenen Mandeln | 72 |

## Frühlingsmenü

Oktopusmosaik  
mit Pesto, Tapenade und Kapern

\*

Rinderfilet mit Morcheln

\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier  
*und/oder*

Honig-Panna Cotta  
mit Rhabarberkompott  
und Champagner-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

Gebratene Gänseleber auf pochiertem Rhabarber  
in Verjus du Périgord

\*

Gebratene, getauchte Jakobsmuscheln aus der Bretagne  
auf Artischocken-Creme in Hummer-Kokossoße  
mit Zitronengras

\*

St. Petersfisch aus der Vendée  
in der Parmesankruste auf Pfälzer Spargel  
in Champagnersoße

\*

Sorbet vom Granny-Smith-Apfel  
mit Rieslingsekt-Granité

\*

Französischer Limousin- Lammrücken  
auf Bohnen in Ingweressig-Jus

\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier

\*

Pistazien-Creme-Eis  
mit Amaretto-Schaum

145

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber

180

### Menü als 5-Gang

ohne St.Petersfisch, ohne Sorbet 120

oder

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 155

