Luitpoldstraße 4
66506 Maßweiler
+49 6334 / 1431

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

*	Filet-Tatar mit Eigelb-Creme und Imperial-Kaviar-Auslese	63
*	Kartoffel-Lauchpürée mit Geflügel-Velouté und weißen Alba-Trüffel	70
*	Gebratenes Kalbsbries mit Steinpilzen	46
*	Carpaccio von norwegischen getauchten Jakobsmuscheln und Imperial-Kaviar-Auslese	70

Herbstmenü

Kastaniensüppchen mit Herbsttrüffel

*

Rinderfilet mit Herbsttrüffel
und Petersilienwurzeln

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

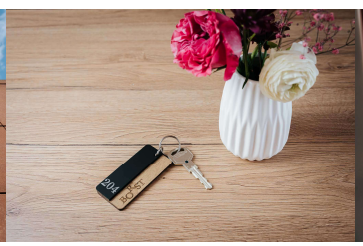
und/oder

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!






Luitpoldstraße 4
66506 Maßweiler
+49 6334 / 1431

Menü

Gänseleberterrine mit weißem Portwein,
Pinienkern-Vinaigrette und altem Balsamico

*

Gebratene Jakobsmuscheln auf Ananas-Chutney
mit Krustentier-Zitronengrassoße und Hummercorail

*

Portugiesischer St. Petersfisch in der Parmesankruste,
Champagnersoße und Schwarzwurzeln

*

Kirsch-Sorbet
mit Holunderblüten-Granité

*

Pfälzer Rehrücken mit Gewürzlack
und Selleriepürée

*

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

