Luitpoldstraße 4
66506 Maßweiler
+49 6334 / 1431

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

* Filet-Tatar mit Imperial-Kaviar-Auslese
  mit Eigelb-Creme 54
* Gebratenes Kalbsbries mit Herbsttrüffel
  und Kerbelwurzel 33

Wintermenü

Terrine von Steinbutt und Atlantik-Hummer
mit Kaviar-Creme Fraiche und Feldsalat

*

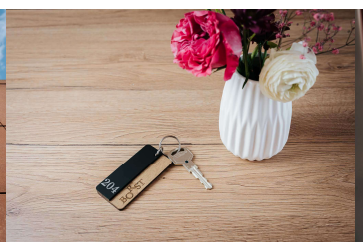
Rinderfilet mit Herbsttrüffel
und Petersilienwurzeln

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
wahlweise
Grießknödel
mit Tonkabohnen-Eis

74

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 Portweingelee,
Piemonteser Haselnüssen und Trüffel-Vinaigrette

*

Jakobsmuschelroulade im Mangoldblatt
mit Wurzelgemüse in Krustentiersoße

*

Geangelter St. Petersfisch aus der Vendée
in der Meerrettichkruste aus Schwarzwurzelgemüse
in Champagnersoße

*

Sorbet von der Quitte
mit geeistem Riesling

*

Pfälzer Rehrücken
in Rote Beete-Jus mit Sellerie

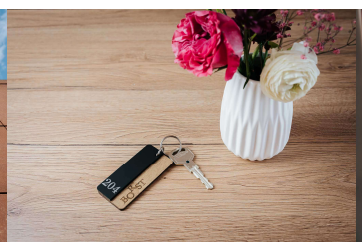
*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Kompott von der Williams-Christ-Birne
mit Calvados-Schaum
und Valrhona-Pralinen-Eis

	125
mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber	155

Menü als 5-Gang

ohne St. Petersfisch, ohne Sorbet	105
mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber	135