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 jungen Erbsen	40

Frühlingsmenü

Roh marinierter Thunfisch
in Tomaten-Vinaigrette

*

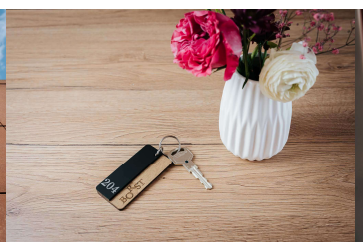
Rinderfilet in Portweinjus
und grünem Pfälzer Spargel

*

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!



Luitpoldstraße 4
66506 Maßweiler
+49 6334 / 1431

Menü

Gebratene Gänseleber auf pochierten Aprikosen
in Verjus du Périgord

*

Oktopusmosaik
mit Kapern, Tapenade und Pesto

*

Gebratener bretonischer Steinbutt
auf Pfälzer Spargel in Champagnersoße

*

„Aperol Spritz“ Sorbet
mit Rieslingsekt-Granité

*

Pfälzer Rehrücken
mit Sellerie und altem Balsamico

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

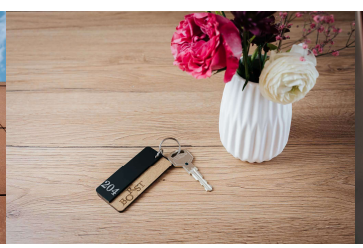
Marinierte Pfälzer Erdbeeren
mit Ricotta-Creme und Tahiti-Vanille-Eis

145

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 180

Menü als 5-Gang

ohne Steinbutt, ohne Sorbet 120

oder

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 155