

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- * Filet-Tatar mit Eigelb-Creme
und Imperial-Kaviar-Auslese 63
- * Gebratenes Kalbsbries mit Erbsencreme
und Trüffelsauce 46

Sommermenü

Gebratene Tigergarnele
auf mariniertem Spargel

*

Schottischer Wildwasserlachs
auf Spargel-Graupen-Risotto und Bärlauch-Pesto

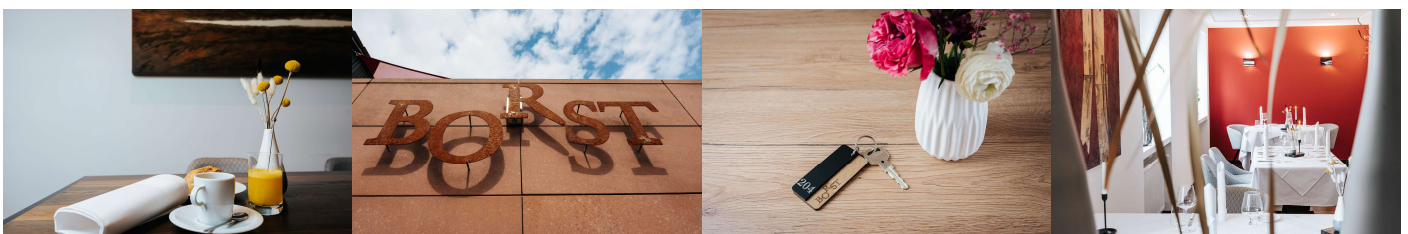
*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
und/oder

Mousseschnitte von Pfälzer Erdbeeren
mit Waldmeister
und Sauerrahm-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 pochierten Aprikosen
in Verjus de Perigord

*

In Olivenöl pochierte Gamba Carabinero
und Sauce Vierge

*

St. Petersfisch in der Parmesankruste
auf Pfälzer Spargel und Champagnersoße

*

Granny-Smith-Apfel-Sorbet
mit Gin-Tonic-Granitée

*

Pfälzer Rehrücken mit Sellerie
und australischen Wintertrüffeln

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Savarin von Tahiti-Vanille
mit Sorbet und Schaum von Himbeeren

145

Ohne Gänseleber, mit Filet-Tatar

180

Menü als 5-Gang

Ohne Gamba Carabinero, ohne Sorbet 120

oder

ohne Gänseleber, mit Filet-Tatar 155

