

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- | | |
|---|----|
| * Filet-Tatar mit Eigelb-Creme
und Imperial-Kaviar-Auslese | 63 |
| * Gebratenes Kalbsbries mit jungen Erbsen | 40 |
| * Roh mariniertes Thunfisch in Tomaten-Vinaigrette | 28 |

Sommermenü

Oktopusmosaik
mit Kapern, Tapenade und Pesto

*

„Label Rouge Lachs“
auf der Haut gebraten
mit Pfälzer Spargel

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
und/oder

Honig-Panna Cotta
mit Ananaskompott
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 Pfälzer Kirschen
in Verjus du Périgord

*

Bretonischer Hummer
In Krstentiergelee und Melonensalt
(+ 15 Gramm Imperial-Kaviar-Auslese) + 20,-- €

*

Gebratener Steinbutt aus der Bretagne
auf Ratatouille

*

Aprikosensorbet
mit Rieslingsekt-Granité

*

Pfälzer Rehrücken
mit Sellerie und chilenischen Wintertrüffeln

*

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

