



Besondere Empfehlungen des Küchenchefs

Hokkaido-Kürbiscremesuppe

verfeinert mit Thymian, Schmand und Akazienhonig 9,⁵⁰

Pfälzer Sauerbraten

auf Butternudeln und kleinem Vorspeisensalat 24,⁵⁰

Kalbsleber mit Balsamico Soße

auf Kürbis-Kartoffel-Püree mit Apfel und Zwiebelstroh 24,⁵⁰

Barbarie-Entenbrust Sous-Vide in Orangen-Pfeffer

mit Rosenkohlgemüse und Dauphine-Kartoffeln 28,⁵⁰

Maishähnchenbrust mit Kräutersaitlingen in Rahm

auf Wirsinggemüse mit Schupfnudeln 22,⁵⁰

Lamm Haxe mit Honig-Sesam-Soße

mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 23,⁹⁰

Hirschgulasch von heimischen Hirschen

mit Haselnuss Spätzle und Preiselbeeren 23,⁵⁰

Dessert

Hausgemachte Waffel

mit Vanilleeis, Kirschgrütze und Sahne 9,⁵⁰