Menü "Atable"

SANFT GEGARTE BRUST VOM STUBENKÜKEN MIT PAPRIKAMOUSSE, ZWEIERLEI TROPFENPAPRIKA UND PIMENT D'ESPELETTE-MAYONNAISE

GABEL, Herxheim am Berg

2022 · Sauvignon blanc trocken 0,1l 4,50 €

GEBRATENES SAIBLINGSFILET MIT SAIBLINGSKAVIAR, BRUNNENKRESSEGRAUPEN UND GESCHMORTEN RADIESCHEN

WEINHOF SCHEU, Schweigen

Y 2022 · Kalkstein · Weißburgunder trocken o,11 6 €

WILDGARNELEN MIT SPARGELFLAN, GEBRATENEM PFÄLZER SPARGEL UND GERÖSTETEM BUCHWEIZEN

LES HERITIERS DE COMTE LAFON, Burgund $\ ^{\circ}$ 2019 · Macôn-Villages 0,1 $\ ^{\circ}$ 8,80 €

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN MIT ARTISCHOCKEN, OLIVEN-POLENTASCHNITTE UND PROVENÇALISCHER JUS

BERNARD BAUDRY, Cravant-Les-Coteaux

¶ 2020 · Chinon o,11 8 €

KÄSE VOM WAGEN VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG

OREMUS, Tokaj Ÿ 2018 · Tokaji Édes · Szamorodni o,1l 10 €

PAVÉ VON WEIßER-VALRHONASCHOKOLADE MIT LIMONE, RHABARBERKOMPOTT UND HIMBEERSORBET

PHILIPP KUHN, Laumersheim

2 2018 · Rieslaner Auslese 0,11 10 €

6 Gänge 120 € 5 Gänge (ohne Käse) 105 € 4 Gänge (ohne Jakobsmuschel und Käse) 88 € 3 Gänge (ohne Jakobsmuschel, Saibling und Käse) 69 €

Vorspeisen & Zwischengerichte

HAUSGEMACHTE TERRINE VON DER FRANZÖSISCHEN ENTENSTOPFLEBER MIT ZWEIERLEI FEIGE UND BRIOCHE 30 €

LA TOUR VIEILLE, Banyuls-sur-Mer, Roussillon

¶ 2020 · Mise Tardive · Banyuls Rimage 0,1l 9 €

SALAT "LYONNAISE" FRISÉESALAT MIT POCHIERTEM LANDEI, SPECK VOM ELSÄSSER METZGER UND CROUTONS 15 €

KRANZ, Ilbesheim

7 2021 · Grauburgunder trocken 0,11 5€

SANFT GEGARTE BRUST VOM STUBENKÜKEN MIT PAPRIKAMOUSSE, ZWEIERLEI TROPFENPAPRIKA UND PIMENT D'ESPELETTE-MAYONNAISE 25 €

GABEL, Herxheim am Berg

2002 · Sauvignon blanc trocken 0,1l 4,50 €

UNSERE FISCHSUPPE "BOURRIDE" MIT GEBRATENER ROTBARBE, SAUCE ROUILLE UND CROUTONS 18 €

KROSS GEBRATENES KALBSBRIES MIT RAHMLAUCH, CHAMPIGNONS UND BLÄTTERTEIG 32 €

Als Hauptgangportion 44 €

Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.

Hauptgerichte

BRETONISCHER SEETEUFEL MIT SAFRANFENCHEL, KANDIERTER ZITRONE, KARTOFFEL-KAPERN-STAMPF UND BEURRE BLANC 42 €

SIENER, Birkweiler

₹ 2020 · Kastanienbusch · Rotliegend Riesling trocken 0,11 7€

FISCHEMPFEHLUNG NACH TAGESEINKAUF 38 €

MEDAILLON VOM SALERS-RINDERFILET
MIT BARLAUCHKRUSTE, RAHMSPARGEL,
DAUPHINE-KARTOFFELN UND SAUCE BORDELAISE 42 €

MK QUADRAT, Kallstadt

Ţ 2017 · Merlot Reserve · Edition Horcher 0,1l 9,50 €

GEBRATENE BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN "LABEL ROUGE" MIT ERBSENCREME, FRISCHEN MORCHELN UND ALBUFERASAUCE $44~\mbox{\ensuremath{\mathfrak{e}}}$

MARTIN WASSMER, Schlatt

₹ 2019 · Markgräflerland · Grauburgunder trocken "SW" 0,11 8 €

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

KALBSKOTLETT AUS DEM OFEN MIT GRÜNEM SPARGEL UND FRISCHKÄSE-RAVIOLI 85 €

KREBS, Freinsheim

Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.

Desserts

KÄSE VOM WAGEN VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG MIT HAUSGEMACHTEM CHUTNEY 19 €

PAVÉ VON WEIßER-VALRHONASCHOKOLADE MIT LIMONE, RHABARBERKOMPOTT UND HIMBEERSORBET 17 €

PHILIPP KUHN, Laumersheim $\ \ \, 2\ 2018 \cdot Rieslaner\ Ausless \ o$,1l $\ \ \, 10\ \ \, \epsilon$

ILE FLOTTANTE

POCHIERTER EISCHNEE MIT VANILLESAUCE
UND MANDELKROKANT 9 €

BABA AU RHUM MIT APRIKOSENKOMPOTT UND HAUSGEMACHTEM MANDELEIS 17 €

CRÈME BRÛLÉE MIT SORBET NACH TAGESEMPFEHLUNG 14 €

GEHEIMER RAT DR. VON BASSERMANN-JORDAN, Deidesheim, Pfalz $\ ^{\circ}$ 2022 \cdot Goldmuskateller « Aus angetrockneten Trauben » 0,1l $\ 10\ \varepsilon$

Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.