

Menü

HAUSGEMACHTE TERRINE DE CAMPAGNE PROVENÇALE MIT OLIVENTAPENADE UND SALAT VON GELBEN ZÜCCINI

CHÂTEAU MONTFAUCON, Lirac, Rhône

🍷 2015 · Comtesse Madeleine · Lirac blanc 0,1l **6,80 €**

SANFT GESCHMORTER PULPO UND WILDGARNELE MIT CONFIERTEM PAPRIKA UND BEURRE BLANC

PORZELT, Klingenmünster

🍷 2016 · Klingenmünster · Sauvignon blanc trocken 0,1l **5,50 €**

FILET VOM SEESAIBLING MIT GEBRATENEM BLUMENKOHL UND SOMMERTRÜFFEL-RISOTTO

JÜLG, Schweigen

🍷 2016 · Sonnenberg · Weißburgunder trocken 0,1l **6,80 €**

BAVETTE VOM KALB AUS DER NORMANDIE MIT KOHLRABI, GEBRATENEN STEINPILZEN UND FRISCHKÄSERAVIOLI

CANDIALLE, Panzano in Chianti

🍷 2010 · La Misse · Chianti Classico 0,1l **7,50 €**

„RHABARBERKUCHEN“ VANILLECREME MIT RHABARBERKOMPOTT, BUTTERSTREUSELN UND HEFEEIS

REICHSRAT VON BUHL, Deidesheim

🍷 2015 · Rieslaner Auslese 0,1l **7,50 €**

5 Gänge 78 €

4 Gänge (ohne Pulpo) 65 €

3 Gänge (ohne Pulpo und Saibling) 54 €

Weinbegleitung zum 5-Gänge-Menü 34 €

Weinbegleitung zum 4-Gänge-Menü 28 €

Weinbegleitung zum 3-Gänge-Menü 21 €

**ZUSÄTZLICH KÄSE VOM BRETT
VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG 10 €**

Vorspeisen & Zwischengerichte

HAUSGEMACHTE TERRINE
VON PERIGORD ENTENSTOPFLEBER
MIT DÖRRFEIGEN UND PAIN D'ÉPICE **24 €**

DR. VON BASSERMANN-JORDAN, Deidesheim

🍷 2015 · Gewürztraminer Auslese 0,1l **8,50 €**

WEIßES TOMATENMOUSSE MIT TOMATENCHUTNEY,
TOMATEN AUS DER PROVENCE,
GERÄUCHERTEM ZIEGENKÄSE UND PISTOU **19 €**

MÜLLER-CATOIR, Neustadt-Haardt

🍷 2016 · Haardter · Scheurebe trocken 0,1l **5 €**

HAUSGEMACHTE TERRINE DE CAMPAGNE PROVENÇALE
MIT OLIVENTAPENADE
UND SALAT VON GELBEN ZUCCHINI **20 €**

CHÂTEAU MONTFAUCON, Lirac, Rhône

🍷 2015 · Comtesse Madeleine · Lirac blanc 0,1l **6,80 €**

UNSERE FISCHSUPPE „BOURRIDE“
MIT GEBRATENER ROTBARBE,
SAUCE ROUILLE UND CROUTONS **14 €**

JEAN-LUC COLOMBO, Cornas, Rhône

🍷 2016 · Côtes du Rhône blanc 0,1l **4,80 €**

GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER
MIT MISPELN UND KAFFEEJUS **24 €**

DOMAINE WEINBACH, KAYSERSBERG

🍷 2009 · Cuvée Laurence · Gewürztraminer 0,1l **9,50 €**

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 PUY-LINSEN,
GEBRATENEN PFIFFERLINGEN UND BALSAMESSIG **35 €**

GIES-DÜPPEL, Birkweiler

🍷 2015 · Kastanienbusch · Riesling trocken 0,1l **7,80 €**

FISCHEMPFEHLUNG NACH TAGESEINKAUF **30 €**

MIERAL ENTENBRUST „PRINCE DES DOMBES“ MIT BREITEN
BOHNEN UND GETRÜFFELTEM KARTOFFELSTAMPF **36 €**

ORBITA VENUS, Falset, Montsant

🍷 2014 · Dido 0,1l **8 €**

GRATINIERTES SALERS-RINDERFILET „CAFE DE PARIS“
MIT PINIENKERNSPINAT UND DAUPHINEKARTOFFELN **38 €**

BAUDRY, Cravant les Coteaux

🍷 2014 · Les Grézeaux · Chinon 0,1l **8,50 €**

FÜR 2 PERSONEN

GANZE DORADE AM TISCH FILETIERT
MIT ARTISCHOCKEN UND CARMARGUEREIS

68 € für 2 Personen

EYMANN, Gönnheim

🍷 2015 · Silvaner trocken Fumé 0,1l **5,50 €**

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 BRETT
VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG
MIT HAUSGEMACHTEM CHUTNEY **15 €**

DÖNNHOFF, Oberhausen, Nahe

☞ 2012 · Leistenberg · Riesling Kabinett 0,1l **6 €**

TARTE AU CITRON
MIT SALAT UND SORBET VON ERDBEEREN **14 €**

CHRISTMANN, Gimmeldingen

☞ 2015 · Ruppertsberger · Riesling Auslese 0,1l **8 €**

ILE FLOTTANTE
POCHIERTER EISCHNEE MIT VANILLESAUCE
UND GERÖSTETEN MANDELN **7 €**

CHATEAU PESQUIE, Mormoiron, Rhône

☞ 2015 · Muscat de Beaume de Venice 0,1l **9 €**

„RHABARBERKUCHEN“
VANILLECREME MIT RHABARBERKOMPOTT,
BUTTERSTREUSELN UND HEFEEIS **14 €**

REICHSRAT VON BUHL, Deidesheim

☞ 2015 · Rieslaner Auslese 0,1l **7,50 €**

CRÈME BRÛLÉE
MIT SORBET NACH TAGESEMPFEHLUNG **8 €**

PFEFFINGEN, Bad Dürkheim

☞ 2010 · Herrenberg · Riesling Auslese 0,1l **9 €**

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