

VORSPEISEN

GESCHMORTER KÜRBIS

mit Aioli

9,50

ZIEGENKÄSE

Rote Bete | Karamellisierte Walnüsse

15,-

THUNFISCH CEVICHE

Roh mariniertes Thunfisch | Limetten-Vinaigrette
Paprika-Drops | Rote Zwiebeln | Avocado

21,-

RINDERTATAR

Geröstetes Brot | Trüffelmayonnaise

120 g **18,-**

200 g **24,-**

 Frischer Trüffel **7,50**

 Vegetarisch

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. gesetzlicher MwSt. & Service – Änderungen vorbehalten

SUPPEN

PFÄLZER GRUMBEERSUPP

Kartoffelsuppe | Gezupfte Dampfnudel
Petersiliencreme | Speckchips

🍴 Auch vegetarisch

8,50

SUPPE DES TAGES

Unser Serviceteam informiert sie gerne über
die neueste Kreation unserer Küche

7,50

SALATE

BEILAGENSALAT 🍴

Romanasalat | Croûtons | Senfpopcorn | Parmesan
Toppings der Saison

7,-

ZUR KANNE 🍴

Romanasalat | Croûtons | Senfpopcorn | Parmesan
Toppings der Saison

12,50

ZIEGE 🍴

Romanasalat | Croûtons | Senfpopcorn | Parmesan
Toppings der Saison | Ziegenkäse

18,50

Wählen Sie zwischen unseren Dressings:

Joghurt oder Balsamico-Essig & Öl

⊕ Ofenfrisches Sauerteigbrot **4,50**

🍴 Vegetarisch

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. gesetzlicher MwSt. & Service – Änderungen vorbehalten

HAUPTGÄNGE

FLEISCHGENUSS FÜR ZWEI

45,- pro Person

Erleben Sie einen kulinarischen Hochgenuss mit unserem exquisiten Fleisch-Special für zwei Personen.

Genießen Sie nicht nur **zartes Fleisch**, sondern auch eine begleitende Komposition aus **saisonaem Marktgemüse** und delikatem, mit **Trüffel verfeinertem Kartoffelpüree**.

KREATION DES TAGES

Unser Serviceteam informiert sie gerne über die neueste Zusammenstellung aus unserer Küche

PFÄLZER RUMPSTEAK 2.0 – NEU INTERPRETIERT –

Rinderrücken | Sous-vide gegart | Auf Holzkohle gegrillt
Zwiebeln | Schwarzbier-Jus | Kartoffelschnitte

32,-

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

Kartoffelpüree | Egerlinge | Schmorzwiebeln

29,-

FISCH DES TAGES

Parmesanrisotto | Rote Bete Schaum

31,-

 Vegetarisch

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. gesetzlicher MwSt. & Service – Änderungen vorbehalten

PALATINA TRIO

Saumagen | Bratwurst | Leberknödel
Champagnerkraut | Kartoffelpüree

21,-

KNUSPERSAUMAGEN

Marinierter Spitzkohl | Senfsauce

22,-

KALBSFLEISCHPFLANZERL

Kartoffel-Schnittlauch-Püree | Schwarzbier-Jus

24,50

KÄSESPATZEN

Spätzle | Röstzwiebeln | Bergkäse

19,-

STEINPILZRAVIOLI

Kräutersud | Knusper-Schmelz

22,-

 Schwarzer Trüffel **7,50**

KNÖDELSCHNITTE IN PILZRAHM

Kräuterveloute | Pilze der Saison

19,-

 Vegetarisch

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. gesetzlicher MwSt. & Service – Änderungen vorbehalten

DESSERTS

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

Apfel-Rosinen-Ragout | Bratapfel-Eis | Vanille-Sauce

12,-

SCHOKO-CRÈME BRÛLÉE

Zimt-Eis | Orangen-Apfel-Ragout

14,50

NUSS-KNACKER

Schoko | Erdnuss | Salz-Karamell-Eis

11,-

SORBETVARIATION

3 Nocken Sorbet | Cassis-Mandel-Crumble

9,50

KÄSEAUSWAHL

aus der Pfalz und Frankreich

Fruchtkompott der Saison | Hausgemachter Senf

3 Sorten **9,-**

4 Sorten **11,-**

5 Sorten **14,-**

 Vegetarisch

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. gesetzlicher MwSt. & Service – Änderungen vorbehalten

UNSER MENÜ ZUR KULINARISCHEN VERWÖHNUNG

– Freitag bis Sonntags –

LACHS

Radieschen | Rote Zwiebel | Lauch

JAKOBSMUSCHELN

Fenchel | Erbsen | Beurre Blanc

ROULADE 2.0

Senf | Essiggurke | Schinkenspeck

FLANK STEAK

Maistexturen | Wintertrüffel | La Ratte Kartoffel

MARONE KÜSST MANDARINE 🍴

Vanille | Whisky

CAMEMBERT DE NORMANDIE 🍴

Brombeere | Piment d'Espelette

🍴 Alle Gänge auch vegetarisch buchbar

Bestellannahmen

3-Gang bis 20.00 Uhr | **4-Gang** bis 19.45 Uhr

5-Gang bis 19.30 Uhr | **6-Gang** bis 19.15 Uhr

3-GANG-MENÜ 68,-

Lachs | Flank Steak | Marone küsst Mandarine

4-GANG-MENÜ 85,-

Lachs | Jakobsmuscheln | Flank Steak
Marone küsst Mandarine

5-GANG-MENÜ 99,-

Lachs | Jakobsmuscheln | Roulade 2.0 | Flank Steak
Marone küsst Mandarine

6-GANG-MENÜ 109,-

Lachs | Jakobsmuscheln | Roulade 2.0 | Flank Steak
Marone küsst Mandarine | Camembert de normandie

Liebe Gäste,

Ich hege eine tiefe Leidenschaft für unser Handwerk – mit unserer kulinarischen Kochkunst möchte ich sicherstellen, dass euer Besuch in unserem Restaurant zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Eure Zufriedenheit steht für mich an erster Stelle.

Es ist mir wichtig zu betonen, wie sehr wir die Bedeutung von Allergien und Unverträglichkeiten verstehen. Wir möchten sicherstellen, dass eure **individuellen Bedürfnisse bestmöglich berücksichtigt** werden.

Daher bitte ich euch herzlich, unserem aufmerksamen Servicepersonal bei der Reservierung oder der Bestellung eure speziellen Anforderungen in Bezug auf **Allergien oder Unverträglichkeiten mitzuteilen**.

Euer Geschmack ist uns eine Herzensangelegenheit! Wenn es bestimmte **Gerichte oder Zutaten** gibt, die ihr absolut nicht mögt oder nicht essen könnt, teilt dies bitte ebenfalls unserem Servicepersonal rechtzeitig mit. Nur auf diese Weise können wir sicherstellen, dass eure kulinarische Verwöhnung vollständig euren Vorlieben entspricht und euren Gaumen verwöhnt.

Unsere engagierte Küchencrew und das gesamte Team werden euren Abend zu einem unvergesslichen gastronomischen Erlebnis machen.

Eure Freude am Essen und eure kulinarische Entdeckungsreise stehen im Mittelpunkt unserer Bemühungen.

Ich persönlich freue mich jetzt schon darauf, euch mit unserem Menü begeistern zu dürfen.

