

**Menü von „Garten & Hof“** ♥  
-Vegetarisches Menü-

Brotsalat mit bunter Bete  
Zweierlei Ziegenfrischkäse & Apfelbalsam  
(a,g,i,n)



Aufgeschlagener Spargelsud mit Mini-Windbeuteln  
(a,c,g,i,n)



Offene Lasagne von Spargel & Morcheln  
Frühlingslauch & Kräuterpesto  
(a,c,g,i,n)



Gebrannte Crème von Orange & Vanille  
Früchtekompott & Sorbet  
(c,g,n)

4-Gang-Menü	62,00
3-Gang-Menü (ohne Suppe)	53,00

<i>Vorspeise à la carte</i>	<b>18,00</b>
<i>Hauptgericht à la carte</i>	<b>29,00</b>

Ab 13.30 bzw. 20.30 Uhr kann nur noch das 3-Gang Menü bestellt werden.  
Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.

## Menü „Biosphäre Pfälzerwald-Nordvogesen“

Carpaccio vom Glanrind mit Mandelpesto

Oliven & Frühlingsalate

(h,j,n)



Aufgeschlagener Spargelsud mit Mini-Windbeuteln

(a,c,g,i,n)



Zweierlei vom Pfälzerwald-lamm

Rosa gebratenes Medaillon & Ragout in Sesamjus

Kohlrabi & gerührte Polenta

(g,i,k,n)



Rostiger Ritter

Vanillesauce & Sorbet

(a,c,g,n)

4-Gang-Menü	76,00
3-Gang-Menü (ohne Suppe)	67,00

*Vorspeise à la carte* 22,00

*Hauptgericht à la carte* 36,00

Ab 13.30 bzw. 20.30 Uhr kann nur noch das 3-Gang Menü bestellt werden.  
Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.

## Menü „Zur Rose“

Terrine von Elsässer Foie gras im Baumkuchenmantel  
& Törtchen von Donnersberger Gänseleber  
Rhabarberlatwerge & Brioche  
(a,c,g,i,j,n)



Lammbrühe mit Graupen & Leberknödelroulade  
(a,c,i,n)



Lumbfilet mit Mandelbutter gratiniert  
Topinamburpüree  
(a,c,d,g,h,i,n)



Rosa gebratenes Rückenstück & geschmorte Wade vom Rind  
Frühjahrgemüse & Kartoffelgratin  
(g,i,n)



Auswahl von Rohmilchkäsen mit Früchtesenf  
(g,i)

**oder**

Geeister Nougat mit Himbeer-Joghurtschnitte  
(a,c,g,n)

5-Gang-Menü	93,00
4-Gang-Menü (ohne Zwischengericht)	78,00
3-Gang-Menü (ohne Zwischengericht & Suppe)	69,00



*Vorspeise à la carte* 26,00

*Hauptgericht à la carte* 36,00

Ab 13.30 bzw. 20.30 Uhr kann nur noch das 3-Gang Menü bestellt werden.  
Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.

## Unsere Gerichte à la carte

### Vorspeisen & Suppe

Frühlingsalate in „Vier Räuber“-Balsam Orangen-Fenchel & Knusperkerne (h,n) 	10,00
Aufgeschlagener Spargelsud mit Mini-Windbeuteln (a,c,g,i,n) 	10,00
Lammbrühe mit Graupen & Leberknödelroulade (a,c,i,n)	10,00

### Hauptgerichte

Kotelett vom Pfälzer Landschwein auf der Schwarte gebraten Frühlingsrübchen & Drillingskartoffeln (g,i,n)	32,00
Gebratenes Filet von der Eußerthal-Lachsforelle Spinat-Risotto & geschmorte Kirschtomate (d,g,i,n)	36,00

### Dessert

Rostiger Ritter Vanillesauce & Sorbet (a,c,g,n)	12,00
Gebrannte Crème von Orange & Vanille Früchtekompott & Sorbet (c,g,n)	12,00
Geeister Nougat mit Himbeer-Joghurtschnitte (a,c,g,n)	12,00
Zweierlei beschwipste Sorbets (n)	8,00
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Früchtesenf (g,j)	16,00