

Menü von „Garten & Hof“ ♥

-Vegetarisches Menü-

Gebackene Kichererbsennocken mit Avocado
Salat von Papaya, Shisokresse & Radieschensprossen
(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>	18,00
<i>Hauptgericht à la carte</i>	29,00

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 Tomatenvinaigrette Gepickelter Spargel & 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 vom Island Blauleng mit Tandoori-Joghurt gedünstet Risotto mit Spargel, Spinat & Tomate (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