

Liebe Freunde des guten Geschmacks,
Kombinieren Sie Ihr Wunschmenü in klassischer Menüfolge,
oder bestellen Sie die Gerichte einzeln á la carte

3-Gang-Menü 59 Euro oder 4-Gang-Menü 69 Euro

**Küchenmeister Fabio Daneluzzi und sein Team
offerieren Ihnen heute:**

Amuse I

-Zweierlei Sauerteig-

Focaccia | Schwarzbrot & Olivenöl aus Umbrien

Amuse II

Köstlichkeiten aus der Küche

Vorspeisen

Knackige Blattsalate

in Sauerrahm-Joghurt-Marinade mit frischem Knoblauch,
Rohkost, Parmesan und Croûtons

15

Saibling aus Annweiler

Lauchasche | Limone | Bärlauch & Karotte

21

Tatar vom Chianina-Rind & Spaghettini

Eigelb | Gurke | Schalotte | Petersilie | Traubenkernöl | Parmesan & Schmorbrötchen

25

Pasta é Fagioli | Pfälzer Saumagen & Focaccia

Carpaccio | weiße Cannellini Bohnen | Schalottenbutter & Pasta Tubetti

25

Tortellini in Brodo

5 Tage gezogene Rinderkraftbrühe & Mark

18

Zwischengerichte

Gebackene sardische Jakobsmuschel

Pfälzer Eintopf & schwarzem Alba Trüffel

(gerne auch Vegetarisch)

18

Bei Niedertemperatur sanft geschmorte Milchkalbsbäckchen

19

Risotto | Südtiroler Graukäse & Kalbsjus

auch als Hauptgang möglich

32

Hauptgerichte

Handgemachte Gnocchi in Pomodoro oder mit schwarzem Alba Trüffel	25 +15
Ravioli vom heimischen Reh „süß-sauer-Kürbis“ Bärlauchschaum Röstzwiebel & Wildjus	25
Filet von der Dorade-Royal -Kross auf der Haut gebraten- Quinoa-Risotto Verdure & Krone-Edition Rieslingsekt- Beurre-Blanc	32
Kross gebratener Loup de Mer Fregola Sarda Bärlauch & Beurre Blanc	34
Sanft geschmorte Rinderroulade -„a la Carbonara“- Gurkenfüllsel Pancetta Schmorzwiebel	32
Gebratene venezianische Kalbsleber Tagliolini Blutwurst Apfel Schalotte	32
Pfälzer Rumpsteak vom Chianina-Rind mit gebackenen Zwiebeln Rahmlauch Bratkartoffeln & Jus gerne auch mit einem kleinen gemischten Salat	35 +9

Nachspeisen

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille Exotische Früchte	16
Hausgemachtes Pflaumeneis mit Zimtsauce	14
Tagesdessert	16
Dreierlei von fruchtigen Sorbets Früchte & Soßenspiegel	12

Käseempfehlung

Auswahl von erlesenen Rohmilchkäsen Italienisches Olivenöl Feigensenf & Dattel Chutney	16
---	----

Weinempfehlung

Kalkmerkel Grauburgunder Qba trocken Weingut Becker	30 € 0,375l
Chardonnay & Weißburgunder Qba trocken Weingut Knipser	26 € 0,375l
Riesling Qba trocken Weingut Münzberg	28 € 0,75l
Rosé Cabernet Sauvignon & Merlot Qba trocken Weingut Pfaffmann	42 € 0,75l
Jederzeit Rosé Biowein 100% alkoholfrei Weingut Neuspergerhof	26 € 0,75l
Spätburgunder Qba. halbtrocken Weingut Pfaffmann	34 € 0,75l
Kastanienbusch Chefsache Syrah Qba trocken Weingut Kleinmann	68 € 0,75l
Tempranillo Weingut Metzger	63 € 0,75l
Dry Aged (Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc) Weingut Metzger	82 € 0,75l
Luciana (Merlot & Cabernet Sauvignon)	30€ 0,75l

Bei Laktose-, Gluten- oder jeglicher anderer Intoleranz übernehmen wir keine Haftung für mögliche allergische Reaktionen.

Alle Preise verstehen sich pro Person und in EURO inklusive Mehrwertsteuer