

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

3-Gang-Menü 59 Euro | 4-Gang-Menü 65 Euro | 5-Gang-Menü 79 Euro

### Amuse I

-Zweierlei Sauerteig-

Focaccia | Schwarzbrot & Kräuterdip

### Amuse II

Köstlichkeiten aus der Küche

### Vorspeisen

Tagliata vom Pfälzer Weiderind

Pomodoro di Collina | Ziegenkäse aus der Landauer Meckerei

Basilikum & Panzaniella (auch gerne als vegetarische Vorspeise) 18

„Gänseleber“

Mousse | Gelato di Joghurt | Beeren | Brioche

Malzcrumble & Balsamico di Modena 21

Saibling aus Annweiler

Sommerrolle | Lauchasche | Buttermilch | Amalfi-Zitrone | Brot

Dill & Rosenkombucha 18

Focaccia & Saumagen

Weißkraut | Chicorée | Linsen | Kartoffelpuffs | Kümmel vinaigrette 18

Pfälzer Tafelspitzbrühe

Brodo | Markklößchen & Eierstich 15

(auch gerne als Zwischengang)

### Zwischengerichte

Gebackene sardische Jakobsmuschel

Pfälzer Eintopf & schwarzer Alba Trüffel 18

Roulade vom Biolachs

-Kräutermantel-

Zuppa di Orzo | Yuzu & Imperial Kaviar 18

Handgemachte Gnocchi

Pfifferlinge | Pecorino & Cremesößchen 15

(auch gerne als Hauptgang) 21

Bei Niedertemperatur sanft geschmorte Pfälzer Rinderroulade „Rossini“ 18

Fegato Grasso | Tartufo | Sellerie | Knöpfe

## Erfrischung vor dem Hauptgang

„Gin Tonic“ Pfälzer Gin   Gurke & Espuma	6
Kalamansisorbet Zitronengrassüppchen	6
„Aperol Spritz“ Zesten & Schaum	6

## Hauptgerichte

Filet von der Dorade-Royal -Kross auf der Haut gebraten- Quinoa   Verdure & Krone-Edition-Rieslingsekt Zitronen-Beurre-Blanc	30
Kross auf der Haut gebratener „Branzino“ Pfefferlingsrisotto & wilder Brokkoli	32
Bei Niedertemperatur sanft geschmorte Pfälzer Milchkalbsbäckchen „Tortellini a la Panna“ Blutwurst   Apfel & Kalbsjus	28
Kalbsleberscheiben in Butter gebraten Schnittlauchpüree   Calvados-Äpfel   Röstzwiebeln	28
Pfälzer Rumpsteak vom Angus-Rind mit gebackenen Zwiebeln Rahmlauch   Bratkartoffeln & Jus	32
Dry-Aged Chianina Rinderfilet „Café de Parigi“ Canellini   Kartoffeltörtchen & Thymianjus	40
Pfälzer Landentenbrust Selleriemousseline   Pfefferlinge & Gnocchis	30
Entrecote vom Pfälzer Milchkalb -Pomodoro & Olive- Wirsing   SchupfNUDEL & Kalbsjus	28

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

## Nachspeisen

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille Exotische Früchte	12
Hausgemachtes Pflaumeneis mit Zimtsauce	12
Die Passionsfrucht Ivoire Valrhona Kuvertüre   Coulis & Tartelette	16
Von Amalfi nach Kalabrien -Limette trifft Bergamotte- Minze   Mascarpone & Tartelette	16
Variation von fruchtigen Sorbets Früchte & Soßenspiegel	14

## Käseempfehlung

Auswahl von erlesenen Rohmilchkäsen mit Ziegenkäse aus der Landauer Meckerei Italienisches Olivenöl   Feigensenf & Dattelchutney	16
--	----

## Weinempfehlung

Riesling Qba trocken Weingut Münzberg	28 €   0,75l
Rosé Cabernet Sauvignon & Merlot Qba trocken Weingut Pfaffmann	38 €   0,75l
Kalkmergel Grauburgunder Qba trocken Weingut Becker	30 €   0,375l
Chardonnay & Weißburgunder Qba trocken Weingut Knipser	26 €   0,375l
Jederzeit Rosé Biowein 100% alkoholfrei Weingut Neuspergerhof	26 €   0,75l
Kastanienbusch Chefsache Syrah Qba trocken Weingut Kleinmann	68 €   0,75l