

Das Wein- und Kräuterrestaurant im Vorfrühling



Das Genießermenü

Marinierte Meerforelle mit Avocado

*

Skrei aus dem Dampf mit Sc. Armoricaïne

*

Pfälzer Poulardenbrüstchen mit schwarzen Trüffeln

*

Käse vom Bauernhof - eine kleine Auswahl

*

Leichte Schokoladenmousse mit Rhabarberkompott und Kiwi-Eis

68.- p.P.

ohne Käse 60.-

ohne Fisch und Käse 44.-

mit korrespondierenden Weinen 88.-/75.-/58.-

Das kleine Menü

3 Gänge nach dem tagesaktuellen Angebot der Küche

28.-

Vom Vorfrühlingsmarkt zurück:

Gebratene Wachtelbrüstchen mit kl. Salat 9,50

Jakobsmuscheln mit karamellisierten Frühlingszwiebelchen 18.-

Gemüse-Reis-Pfanne mit Kräutern und Käse 12.-

Schaumsüppchen von Kerbelrübchen mit Flußkrebse 9,50

Skrei (Winterkabeljau) mit Sc.Armoricaine und Dampfkartoffeln 26.-

Felsenrouget auf Taboulé von Hirse 22.-

Poulardenbrüstchen von Ritzmann mit Wintertrüffel 19.-

Kalbsrückenfilet mit Champignons 28.-

Lammrückenfilet mit pikanten Aromaten 34.-

Tellergericht nach dem Angebot des Tages 16.-

Käse vom Bauernhof -eine kleine Auswahl- 10.- kl. Port. 6,50

Warmer Ziegenkäse mit geschmolzenen Tomaten und Kräutern 11.-

Sorbet von seltenen Zitrusfrüchten mit Marc von Heiligenstein 7.-

Crème von exotischen Früchten mit kl. Obstsalätchen 6.-

Leichte Schokoladenmousse mit Rhabarberkompott und Kiwi-Eis 12.-

Wein der Woche:

Rotwein-Cuvée 2006, Geissler 14.-/Fl. 3.-/Glas

Frei von jeglichen Lebensmittelzusätzen, wie Farb- und Konservierungsstoffe oder Enzyme, alles echt, wohlschmeckend und richtig gesund und verträglich auf Wunsch vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei, usw. weitere vegetarische Gerichte auf Anfrage.