

PFINGSTKARTE - SONNTAGS & MONTAGS MITTAGS

24. und 25. Mai 2026



Aperitifempfehlung

Glas Cremant brut mit hausgemachtem Mango - Maracuja - Sirup 11.00

MENÜ

Gruß aus der Küche

*Zweierlei Salat vom Pfälzer Stangenspargel
Himbeeren | Wildkräuter | Spitzmorchel Espuma*

*Sorbet vom Thai Basilikum
Gurkenrelish | Pekannuss*

*Mastkalbsrücken im Kräutermantel rosa gebraten
Süßkartoffeln | Cheddar-Muffins | Spitzpaprika
Spinat-Mousseline | Balsamico Jus*

*Rhabarber - Pistazien Schnitten | Rhabarber Espuma
Rhabarber Chips | karamellisierte Pistazien | hausgemachtes Pistazien Eis*

ODER

*Käseauswahl | fruchtigem Chutney | delikates Früchtebrot | Rahmbutter
79.50*

Kleine Karte

*Zweierlei Salat vom Pfälzer Stangenspargel
Himbeeren | Wildkräuter | Spitzmorchel Espuma 22.00*

*Erbsencremesüppchen | Langustentartar
Zitronenöl | Chilli Mayo | Kräuter Croutons 19.00*

*Tranchen von rosa gebratene Lammlachse
Bärlauch Creme | zweierlei von der Orange | geräucherte Mandeln 23.00*

Selbstgemachte Pfifferlings-Ravioli

Paprika Velouté | knuspriger Frühlingslauch | Walnuss 24.00

Mastkalbsrücken im Kräutermantel rosa gebraten

Süßkartoffeln | Cheddar-Muffins | Spitzpaprika

Spinat-Mousseline | Balsamico Jus 38.00

Frischer Pfälzer Stangenspargel | ca. 220 gr. geschält

Kartoffelchen | Sauce Hollandaise oder Süßrahmbutter | Portion 22.00

zusätzlich auf Wunsch mit

..... kleinem Wiener Kalbsschnitzel 15.00

..... kleinem Bretonischen Steinbuttfilet 21.00

..... 24 Monate DOP gereifter Parma Schinken 14.00

auf unserer Berkel Maschine, frisch geschnitten 16.00

Rhabarber - Pistazien Schnitten | Rhabarber Espuma

*Rhabarber Chips | karamellierte Pistazien | hausgemachtes Pistazien Eis 17.00
oder*

Käseauswahl | fruchtigem Chutney | delikates Früchtebrot | Rahmbutter 17.00