

Menü von „Garten & Hof“ ♥

-Vegetarisches Menü-

Gebackene Kichererbsennocken mit Avocado
Salat von Papaya, Shisokresse & Radieschensprossen

(a,c,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

Vorspeise à la carte 18,00

Hauptgericht à la carte 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 & Frühlingssalate
(h,j,n)



Lammbrühe mit Graupen & Leberknödel
(a,c,i,n)



Rückenstück vom Pfälzer Landschwein mit Bärlauch gratiniert
Kohlrabigemüse & gerührte Polenta
(a,g,i,n)



Rostiger Ritter
Vanillesauce & Sorbet
(a,c,g,n)

4-Gang-Menü	72,00
3-Gang-Menü (ohne Suppe)	63,00

<i>Vorspeise à la carte</i>	<i>22,00</i>
<i>Hauptgericht à la carte</i>	<i>32,00</i>

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)



Aufgeschlagener Spargelsud mit Mini-Windbeuteln
(a,c,g,i,n)



Blaulengfilet in Tandoori-Joghurt gedünstet
(d,g,i,n)



Rosa gebratenes Rückenstück & geschmorte Wade vom Rind
Frühjahrgemüse & Kartoffelgratin
(g,i,n)



Auswahl von Rohmilchkäsen mit Früchtesenf
(g,j)

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

Frühlingssalate in Tomatenvinaigrette Gepickelter Spargel & Knusperkerne (h,n) 	10,00
Aufgeschlagener Spargelsud mit Mini-Windbeuteln (a,c,g,i,n) 	10,00
Lammbrühe mit Graupen & Leberknödel (a,c,i,n)	10,00

Hauptgerichte

Geschmorte Lammschulter in Rosmarinjus Buntes Gemüse & zweierlei Kartoffeln (g,i,n)	32,00
Filet vom Island Kabeljau auf der Haut gebraten Risotto mit Spinat, Tomate & Spargel (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