

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

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

Knackiger Endivien Salat von Richard Eichenlaub
in Sauerrahm-Joghurt-Marinade mit frischem Knoblauch,
Rohkost | Parmesan | Croûtons & Vulcano Speck 15

Saibling aus Annweiler & Avocado
-Kürbis Süß- Sauer-
Lauchasche | Buttermilch | Zitronengras & Limette 25

Tagliata vom Chianina-Rind im Big Green Egg gegrillt
Pastinake | Kresse & Eigelb | Champignoneis 25

Tortellini in Brodo
5 Tage gezogene Rinderkraftbrühe & Mark 18

Schaumsüppchen vom Haynaer Hokkaido- Kürbis
Röstkerne | Öl & Spinat- Ricotta- Raviolo 18

Zwischengerichte

Gebackene sardische Jakobsmuschel
Pfälzer Eintopf & weißer Alba Trüffel 22
auch als Hauptgang 36

Bei Niedertemperatur sanft geschmorte Milchkalbsbäckchen 19
Risotto | geschmorter Kürbis | Südtiroler Graukäse & Kalbsjus
auch als Hauptgang 32

Ravioli vom heimischen Reh in Thymian- Limonen Butter & sautierten Steinpilzen 18
auch als Hauptgang 25

Hauptgerichte

Handgemachte Gnocchi in Pomodoro	25
Hausgemachte Tagliolini mit weißem Alba Trüffel	35
Filet vom sardischen Steinbutt Sautierte Steinpilze Spinat Pecorino Petersilie & Fregola Sarda	38
Filet von der Dorade-Royal -Kross auf der Haut gebraten- Quinoa-Risotto Verdure & Krone-Edition Rieslingsekt- Beurre-Blanc	32
Lasagna vom Milchkalbsrücken & Lardo Nudelblatt Bechamel Basilico Pecorino & Scarmorza	25
Bei Niedertemperatur sanft geschmorte Rinderroulade Handgeschabte Spätzle „Cacio e Pepe“ Lardo Zwiebel Gurke Bergkäse Pecorino & Jus	35
Pfälzer Rumpsteak vom Chianina-Rind mit gebackenen Zwiebeln Rahmlauch Bratkartoffeln & Jus gerne auch mit einem kleinen gemischten Salat	35 +9
Filet Mignon vom Chianina- Rind „Rossini“ Risotto Steinpilze Entenleber Jus und weißer Alba Trüffel	49

Nachspeisen

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

Käseempfehlung

Vom Affineur Hanns Stähle aus Burrweiler Italienisches Olivenöl Feigensenf & Dattel Chutney	16
--------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Weinempfehlung

Kalkmerkel Grauburgunder Qba trocken Weingut Becker	30 € 0,375l
Knochentrocken Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, trocken Weingut der Glücksjäger	32 € 0,75l
Muschelkalk Riesling trocken Weingut Friedrich Becker	42 € 0,75l
Riesling Mäushöhle, trocken Weingut Burnickel	52 € 0,75l
Rosé Pinot Meunier, Cab. Franc, Merlot, trocken Weingut Metzger	42 € 0,75l
Pauline Grauburgunder, trocken Weingut Pfaffmann	58 € 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

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