

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**

Pfälzer Feldsalat in Sauerrahm-Joghurt-Marinade  
mit frischem Knoblauch, Rohkost | Parmesan | Croûtons & geröstetem 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 & Scarmorzza	25
Bei Niedertemperatur sanft geschmorte Rinderroulade -„a la Carbonara“- Gurkenfüllsel   Pancetta   Schmorzwiebel	35
Pfälzer Rumpsteak vom Chianina-Rind mit gebackenen Zwiebeln Rahmlauch   Bratkartoffeln & Jus gerne auch mit einem kleinen gemischten Salat	35 +9
Sanft geschmorte Freiland-Gänsekeule auf cremigem Rotkohl, glasierte Kastanien, geschmelzte Kartoffelknödel & Gänsejus	35

## 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

Grauburgunder, trocken Weingut Reibold	32 €   0,75l
Sauvignon Blanc, trocken Weingut der Glücksjäger	45 €   0,75l
„Muschelkalk“ Riesling, trocken Weingut Friedrich Becker	42 €   0,75l
„Klostergarten“ Riesling, trocken Weingut Lukas Hammelmann	50€  0,75l
„Pauline“ Grauburgunder, trocken Weingut Pfaffmann	58 €   0,75l
„Homage a Luise“ Riesling, Kabinett Weingut Dr. Bürklin-Wolf	28 €   0,75l
Rosé Grand Hog, trocken Weingut Metzger	42 €   0,75l
„Holy Moly“ Syrah, trocken Weingut Schneider	78 €   0,75l
Tempranillo, trocken Weingut Metzger	63 €   0,75l
Dry Aged, trocken 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