**Küchenmeister Fabio Daneluzzi und sein Team**

**offerieren Ihnen heute:**

Amuse I Amuse II

-Zweierlei Sauerteig- Köstlichkeiten aus der Küche

Focaccia | Schwarzbrot & Olivenöl aus Umbrien

**Vorspeisen**

Knackige Blattsalate

in Sauerrahm-Joghurt-Marinade mit frischem Knoblauch,

Rohkost, Parmesan und Croûtons 15

Saibling aus Annweiler

Lauchasche | Limone & Pomodoro 21

Tatar vom Chianina-Rind & Spaghettini

Eigelb | Gurke | Schalotte | Petersilie | Traubenkernöl | Parmesan & Schmorbrot 25

Pasta é Fagioli | Pfälzer Saumagen & Blutwurst

weiße Cannellini Bohnen | Schalottenbutter & Pasta Tubetti 25

Tortellini in Brodo

5 Tage gezogene Rinderkraftbrühe & Mark 18

**Zwischengerichte**

Gebackene sardische Jakobsmuschel

Pfälzer Eintopf & schwarzem Alba Trüffel 18

auch als Hauptgang möglich 36

Bei Niedertemperatur sanft geschmorte Milchkalbsbäckchen 19

Risotto | Pfifferlinge | Südtiroler Graukäse & Kalbsjus

auch als Hauptgang möglich 32

Ravioli vom heimischen Reh in Thymian- Limonen Butter 18

auch als Hauptgang möglich 25

Lasagna von Kalb | Rind | Lardo & Scamorzza

Nudelblatt | Bechamel | Basilico | Pecorino & Parmesan 18

auch als Hauptgang möglich 25

**Hauptgerichte**

Handgemachte Gnocchi in Pomodoro 25

Tagliolini mit schwarzem Alba- Trüffel 28

Filet von der Dorade-Royal

-kross auf der Haut gebraten-

Quinoa-Risotto | Verdure & Krone-Edition Rieslingsekt- Beurre-Blanc 32

Kross gebratener Loup de Mer

„Ciambotta Eintopf“

Aubergine | Paprika | Zucchini | Tomate & Fregola Sarda 34

Sanft geschmorte Rinderroulade

-„Rossini Style“-

Gänseleber | Pancetta | Schmorzwiebel | Alba Trüffel & Tagliolini 35

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

Karotte | Erbse | Zitrone & Pfälzer Fritten 35

Pfälzer Rumpsteak vom Chianina-Rind mit gebackenen Zwiebeln 35

Rahmlauch | Bratkartoffeln & Jus

gerne auch mit einem kleinen gemischten Salat +9

**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**

2021 Weißburgunder Reiterpfad

Weingut Burnickel 50 € | 0,75l

2018 Lössriedel Pinot Blanc

Weingut Siegrist 54 € | 0,75l

2018 Held Chardonnay

Weingut Erich Stachel 48 € | 0,75l

2022 Birkenweiler Dachsberg Riesling

Weingut Gies-Düppel 44 € | 0,75l

2014 Schweigener Sonnenberg Riesling

Weingut Friedrich Becker 72 € | 0,75l

2020 Grand Hog Rose

Weingut Metzger 42 € | 0,75l

2016 Schwarzriesling

Weingut Schroth 36 € | 0,75l

Rose Cabernet und Merlot

Weingut Karl Pfaffmann 38 € | 0,75l

2020 Tempranillo

Weingut Metzger 63 € | 0,75l

2018 Dry Aged

Weingut Metzger 82 € | 0,75l

2018 Holy Moly Syrah

Weingut Markus Schneider 78 € | 0,75l

2017 Cuvée Altor

Weingut Emil Bauer 98 € | 0,75l