

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

3-Gang-Menü 59 Euro oder 4-Gang-Menü 69 Euro

**Küchenmeister Fabio Daneluzzi und sein Team  
offerieren Ihnen heute:**

Amuse I

-Zweierlei Sauerteig-

Focaccia | Schwarzbrot & Kräuterdip

Amuse II

Köstlichkeiten aus der Küche

**Vorspeisen**

Knackige Blattsalate vom Wintermarkt  
in Sauerrahm-Joghurt-Marinade mit frischem Knoblauch,  
Rohkost, Parmesan und Croûtons 15

Saibling aus Annweiler & Kimchi-Mezzaluna  
Lauchasche | Kürbis | Salbei | Dill & Karotte 21

Focaccia & Saumagen  
Weißkraut | Chicorée | Linsen | Kartoffelpuffs | Kümmelvinaigrette 21

Tortellini in Brodo  
5 Tage gezogene Rinderkraftbrühe & Mark 18

**Zwischengerichte**

Gebackene sardische Jakobsmuschel  
Pfälzer Eintopf & schwarzem Alba Trüffel 18  
(gerne auch Vegetarisch)

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

## Hauptgerichte

Handgemachte Gnocchi in Pomodoro 25  
oder mit schwarzem Alba Trüffel +15

Filet von der Dorade-Royal  
-Kross auf der Haut gebraten-  
Quinoa-Risotto | Verdure & Krone-Edition Rieslingsekt- Beurre-Blanc 32

Kross gebratener Loup de Mer  
Fregola Sarda | Kürbis & Beurre Blanc 34

Sanft geschmorte Rinderroulade  
-„a la Carbonara“-  
Gurkenfüllsel | Pancetta | Schmorzwiebel 32

Gebratene venezianische Kalbsleber  
Tagliolini | Blutwurst | Apfel | Schalotte 32

Pfälzer Rumpsteak vom Chianina-Rind mit gebackenen Zwiebeln 35  
Rahmlauch | Bratkartoffeln & Jus  
gerne auch mit einem kleinen gemischten Salat +9

## Nachspeisen

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille  
Exotische Früchte 16

Hausgemachtes Pflaumeneis  
mit Zimtsauce 14

Tagesdessert 16

Dreierlei von fruchtigen Sorbets  
Früchte & Soßenspiegel 12

## Käseempfehlung

Auswahl von erlesenen Rohmilchkäsen  
Italienisches Olivenöl | Feigensenf & Dattel Chutney 16

## Weinempfehlung

Kalkmerkel Grauburgunder Qba trocken Weingut Becker	30 €   0,375l
Chardonnay & Weißburgunder Qba trocken Weingut Knipser	26 €   0,375l
Riesling Qba trocken Weingut Münzberg	28 €   0,75l
Rosé Cabernet Sauvignon & Merlot Qba trocken Weingut Pfaffmann	42 €   0,75l
Jederzeit Rosé Biowein 100% alkoholfrei Weingut Neuspergerhof	26 €   0,75l
Spätburgunder Qba. halbtrocken Weingut Pfaffmann	34 €   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
Luciana (Merlot & Cabernet Sauvignon)	30€   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