

LECKER IN DEN FRÜHLING

VORSPEISEN

„DAS RIND IM PILZFORST“

Rinderfilet Carpaccio | Zitronette | Trüffel | marinierte Wildkräuter | Grana Padano
€18

mit getrüffeltem Pilzragout €22

„ZIEGE, FEIGE, KÜRBIS“

Ziegenkäsestrudel | gebackener Hokkaido | Trüffelfeigen | marinierte Wildkräuter
€12



„BELLA VEGANA“

Hausgemachte Antipasti | Focaccia | marinierte Wildkräuter €11

SUPPEN

„GARNELE IM SCHAUMBAD“

Kräuterschaumsüppchen | Knuspergarnele | Wakame €12



„ORIENTALISCHES GEKICHER“

Kichererbsensüppchen | Linsen | Kokos | Knusper €11

„BACK TO THE 70'S“

Consommé double | Eierstich | Flädle | Markklößchen | Gemüse €9

PASTA !? ZWISCHENREIN !

„TRÜFFELDUFT“

Spaghetti | Trüffelrahm | Grana Padano | Trüffel €14

auch als Hauptgang €22

„AGLIO E OLIO“

Spaghetti | Knoblauch | getrocknete Tomaten | Grana Padano €20

kleine Portion €12

mit Wildfang-Garnelen €28

mit Wildfang-Garnelen kleine Portion €18

"RAPUNZEL FEAT. GRUMBEER"

Feldsalat | Speck | Croûtons | Kartoffeldressing

Klein €6

Groß €9

„BEILAGENSALAT“ €5

HAUPTGÄNGE

„LECKERES GEGACKER“

Maispoularde | Grillgemüse | Kräuter-Käse-Knöpfletöpfe €24

„40 STUNDEN IN DORNFELDER-JUS“

Ochsenbacken | geräuchertes Pastinaken-Sellerie-Püree | Gemüse | Kartoffel-Hefe-Krapfen €24

„DEUTSCHES FÄRSEN RIND“

Grillgemüse | Kümmel-Kartoffel-Töpfe | Röstzwiebeln

Roastbeef €28

Filet €36

„DAS SPANISCHE SCHWEIN“

Iberico-Rückensteak | Zuckerschoten | Tomaten | Süßkartoffelpommes €24

„KNUSPRIG, ERDNUSSIG, GEIL!“

Gänsekeule | gebratene Nudeln | Erdnusssauce | Gemüse €35

„AUS DEM MEER NACH ASIEN“

Skrei | Wurzelgemüse | Wasabi-Kartoffelpüree | asiatischer Sugo €28



„PFALZ, ASIEN, ORIENT“

Sauerkraut-Frühlingsrolle | fruchtig-pikante Linsen €20

DESSERT

„WINTERLICHES CRUMBLE“

Crumble | Frucht aus dem eigenen Garten | Vanilleeis €9

„DAS FEIGEN SCHO-KÜ“

Schokoküchlein | Feigen | Zimteis €9



„FRUCHTIG UND ERFRISCHEND“

Dreierlei Sorbet | Beerenragout | Früchte €8