

DER HERBST IST DA...

VORSPEISEN

„RIND IM KRÄUTERBEET“

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

„QUICHE“

Kastanie | Feldsalat | Balsamico | Honig | Croutons € 12

„ASIA STYLE“

Hausgebeizter Lachs | Rettich | Quitte | Limette | Kürbis € 18



„BUTTERNUT LEICHT SAUER“

Butternut-Kürbis | Melone | marinierte Wildkräuter € 12

„BEILAGENSALAT“ € 5

„FELDSALAT“

Balsamico | Honig | Croûtons | Speck € 6
auch als Hauptgang € 16

SUPPEN

„BACK TO THE 70'S“

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

„DIE STACHELIGE - CREMIG!“

Glasierte Kastanien | Buttermilch | Petersilie € 9



„ORANGENE PERFEKTION“

Kürbis | Kokos | Curry | Frühlingsrolle € 9

PASTA !? ZWISCHENREIN !

„TRÜFFELDUFT“

Tagliatelle | Trüffelrahm | Grana Padano | Trüffel € 14
auch als Hauptgang € 22

„CREMIGES KÄLBCHEN“

Weißer Bolognese vom Kalb | Fusilli | Trüffel € 16
auch als Hauptgang € 24

„MERLU“

Merlu-Filet | Rote Bete-Risotto | Umami Fischsoße | Rieslingsoße | Brokkoli € 18

„KÜRBIS, KÜRBIS, KÜRBIS UUUND KÜRBIS“

Kürbisravioli | Kürbispüree | glasierter Kürbis | kandierte Kürbiskerne € 12
mit Zitronenhähnchen € 16

wahlweise auch als Hauptgang €20

mit Zitronenhähnchen € 24

HAUPTGÄNGE

„ENTE GUT, ALLES GUT“

Barbarie Entenbrust | Kastanienpüree | Rotkraut | Pastinaken-Nocken | Buttergemüse € 28

„40 STUNDEN IN DORNFELDER-JUS“

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

„NICE (TO) MEAT (YOU)!“

Kräuterkruste | Pommes Frites | Weiße Pfeffersoße | Buttergemüse
mit Roastbeef € 28

mit Filet € 36

„KABEL-JAU-SEE“

Kabeljaufilet | Grillgemüse | Sepia-Spaghettini | Kapern-Buttersoße € 28

„VOGEL ODER WUTZ?“

Kürbispüree | Wilder Brokkoli | Serviettenknödel
mit Maispoularde € 24

mit Ibericosteak € 26

„GESUND UND MUNTER“

Bunter Salatteller | Maispoularde € 22



„DER SCHWABE IN DER PFALZ“

Keschde-Maultasche | Rotkraut | Röstzwiebeln | Bohnen-Espuma € 24

DESSERTS

„GARTENKNUSPER“

Crumble | Trauben | Vanilleeis | Zimt € 9

„ERNTZEIT“

Karamellisierter Apfel | Tonkabohnen-Crumble | Apfel-Espuma € 11

„FROZEN KESCHDE“

Keschde-Parfait | Schokoladenmousse | Beerenragout € 9



„FRUCHTIG UND ERFRISCHEND“

Dreierlei Sorbet | Beerenragout € 8