



RESTAURANT
SCHWARZER
HAHN
BAR

Menü

Felsenrotbarbe

Gurke, Piri-Piri, Fenchel, Stachelbeere, Orange

oder

Elsässer Foie Gras

eingelegte Kirschen, Kirschblüten, langer Pfeffer, Süßweineis



Savarin von Pfifferling und Erbse

Heuschaum, Brombeere, geräuchertes Paprikaöl



Kleiner Atlantik Seeteufel

Colatura di Alici, Tomate, Farfalle, Kapern



Bretonischer Hummer

à la Romanoff



Rehrücken in Holunderblütenöl confiert

Mairüben, Mangold, Ragout, Sauce Riche

oder

Wachtelkotelett

Trüffelrisotto, Grüner Spargel, Lardo, helle Pfeffersauce



Dôme von der Pfälzer Erdbeere

Pistazie, Schmand, Rosa Pfeffer, Kokoseis



Käseauswahl

Pain Noir und Chutneys

Als 7 Gänge Menü 170

Als 6 Gänge Menü ohne Käse 160

Als 5 Gänge Menü ohne Käse und Hummer 135

Als 4 Gänge Menü ohne Käse, Hummer und Seeteufel 120

Vorspeisen

Felsenrotbarbe	38
Gurke, Piri-Piri, Fenchel, Stachelbeere, Orange	
Elsässer Foie Gras	38
ingelegte Kirschen, Kirschblüten, langer Pfeffer, Süßweineis	
Savarin von Pfifferling und Erbse	26
Heuschaum, Brombeere, geräuchertes Paprikaöl	
Kleiner Atlantik Seeteufel	42
Colatura di Alici, Tomate, Farfalle, Kapern	
Bretonischer Hummer	46
à la Romanoff	

Hauptgerichte

Rehrücken in Holunderblütenöl confiert	62
Mairüben, Mangold, Ragout, Sauce Riche	
Wachtelkotelett	62
Trüffelrisotto, grüner Spargel, Lardo, helle Pfeffersauce	
Saumagen „Schwarzer Hahn“	39
Pfifferlinge, grüner Spargel, Trüffelrisotto helle Pfeffersauce	

Dessert & Käse

Dôme von der Pfälzer Erdbeere	26
Pistazie, Schmand, Rosa Pfeffer, Kokoseis	
Käseauswahl	25
Pain Noir und Chutneys	

Kaffee von der Kaffeerösterei Badura -Deidesheim-

Café Liégeois -Eiskaffeespezialität-	13
Sabayon mit Coldbrew Äthiopien Yirgacheffe Arabica und weißes Schokoladeneis. Fruchtig wie ein Sauvignon, spritzig wie ein Riesling, süß wie eine Spätlese.	
Espresso -Indien Monsooned Malabar-	6
Monsooning ist eine spezielle Reifemethode und dauert bis zu vier Monate. Die Kaffeekirschen werden in offenen Lagerhallen in dünnen Schichten zur Trocknung ausgebreitet und sind dabei den regenfeuchten, warmen Monsunwinden ausgesetzt. Die „rohen“ Bohnen quellen langsam auf, verändern sich farblich bis zu einem hellen Gelb und entwickeln einen einzigartigen, intensiven Geschmack: Muskatnuss, Tropenholz, Walnuss und zartherbe Schokolade. Sie haben extrem wenig Säure, sind dadurch mild und sehr bekömmlich.	
Tasse Kaffee -Honduras Pache-	6
direkt gehandelter Arabica, wunderbar balanciert, Noten von Steinobst, mittelkräftig	

unsere Partner

Weinessiggut Doktorenhof

Walter Mühle, Böhl-Iggelheim

Affineur Hofmann, Bad Tölz

Peter Kapp, Edingen-Neckarhausen

Guido Kohler, St. Ingbert

Senf emol, Bad Dürkheim

Siggi Ochsenschläger, Wattenheim

Kaffeerösterei Badura, Deidesheim

Essige

Weizen gras, Mehl

Käse

Brot spezialitäten

Trüffel

Senf

Gemüse, Kartoffeln

Kaffee

Geflügel

