

# EXTRAZEIT-MENÜ

## Hummerbisque

Jakobsmuschel, Orangen-Karamell

## Hamachi-Kingfisch

Daikon, Ponzu, Miso, Ingwer, Erdnuss

## Ikejime Wolfsbarsch

Safran-Graupen-Risotto, Dashi

## Taubenbrust Supreme

Gänseleber, Süßkartoffel, Steinpilz, Veilchen

## Bienwald-Rehrücken

Waldfrüchte, Pilze, Schupfnudeln

## Cheesecake 2.0

Schokolade, Mandarine

oder

## Käsevariation

Feigensenf, Früchte

3 Gang-Menü 70 €

Weinbegleitung 18 €

4 Gang Menü 85 €

Weinbegleitung 24 €

5 Gang Menü 110 €

Weinbegleitung 30 €

6 Gang Menü 138 Euro

Weinbegleitung 36 €

## JEDERZEIT

### Vorspeisen

#### Frühlingsalate

Gebackener Ziegenkäse, geröstete Nüsse, Früchte 19 Euro

#### Pulpo

Chorizo, Yuzu, Mango, Süßkartoffel 25 Euro

#### Rindercarpaccio

Rucola, Pesto 22 Euro

#### Gebratene Gänseleber

Bratapfel, Portweinjus, Brioche 28 Euro

### Hauptgänge

#### Rumpsteak vom Angusrind

Bärlauchbutter, Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln 36 Euro

#### Barbarie Entenbrust

Pistazienkruste, Portweinzwiebel, karamellierte Süßkartoffel-Creme  
Schupfnudeln 35 Euro

#### Loup de mer

Fenchel-Orangensalat, Safran-Graupen 32 Euro

#### Filet vom Angus Rind

Morcheln, Marktgemüse, Schupfnudeln 46 Euro

## Veganes Menü

Frühlingssalate  
geröstete Nüsse, Früchte

„Steak“ vom Daikon Rettich  
Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln

Rhabarber-Salat  
Bananen-Kokos-Eis

3 Gang Menü 49 Euro

## Dessert

<b>Cheesecake 2.0</b> Schokolade, Mandarine	14 Euro
<b>„Riesen“ Praline</b> Valrhona Schokolade, Spekulatius, Birne	14 Euro
<b>Geistreiches Sorbet (vegan)</b> Sorbet mit Obstbrand	9 Euro
<b>Affogato</b> Espresso, Chai-Rahm-Eis	9 Euro
<b>Käsevariation</b> Feigensenf, Früchte	16 Euro

## **Vorspeisen**

**Spargelcremesuppe**  
*mit gebeiztem Bachsaibling*  
10 €

## **Hauptgänge**

**Filet vom Loup de mer**  
*Stangenspargel, Hollandaise, Petersilienkartoffeln*  
36 Euro

**Portion Pfälzer Stangenspargel**  
*Hollandaise, Petersilienkartoffeln*  
26 Euro

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
*Stangenspargel, Hollandaise, Petersilienkartoffeln*  
36 Euro

**Rumpsteak vom Angusrind**  
*Stangenspargel, Hollandaise, Bärlauchbutter, Petersilienkartoffeln*  
40 Euro

*oder für Unentschlossene:*

**3 Gang Überraschungsmenü**  
55,00 Euro

## **Erläuterungen**

Bisque:

ist eine geschmacksintensive pürierte Suppe, die aus Hummern und anderen Krustentieren gekocht wird.

**Hamachi:**

Ein für Sushi verwendeter Fisch aus der Familie der Stachelmakrelen.

**Daikon:**

Der japanische Rettich „Daikon“ oder Winterrettich ist milder und weniger scharf als die europäischen Rettichsorten

**Ponzu:**

Eine Würzsauce auf Basis von Zitrusfrüchten, die in der japanischen Küche verwendet wird

**Miso:**

Eine Paste aus Sojabohnen, Salz und verschiedenen Getreide-Sorten. Es wird in der Herstellung Gerste, aber auch Reis verwendet.

**Dashi:**

Ist ein japanischer Fischsud

**Yuzu:**

ist eine asiatische Zitrusfrucht, die vor allem in Japan, China und Korea angebaut wird. Sie ist bekannt für ihr einzigartiges Aroma, das die Säure einer Zitrone mit den süßen Noten von Mandarine und Grapefruit kombiniert

**Chorizo:**

ist eine würzige, feste, grobkörnige, mit Paprika und Knoblauch gewürzte Rohwurst vom Schwein aus Spanien oder Portugal.