

4-Gang-Menü

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Seeteufel auf Blattspinat an Rieslingsauce

Lammrückenfilet mit Senfkruste, Speckbohnen und Bratkartoffeln

Topfen-Nougatknödel mit Joghurtkircheis

Preis pro Person 52,00 Euro

Vegetarisches Menü

Tomatensalat mit Schafskäse

Steirisches Kürbiscremesüppchen mit Schwarzbrotcroutons

Semmelknödel mit Pfifferlingen in Rahm

Mini-Dessert im Glas

Preis pro Person 29,00 Euro

Beide Menüs servieren wir nur ohne Abänderungen!

Salate und Vorspeisen

Feldsalat mit Speckwürfel	9,00 Euro
Getrüffeltes Crostini mit Rindertatar und Wachtelspiegelei pro Stück	5,00 Euro
Carpaccio vom Lamm mit Rucola und Parmesan	13,00 Euro
Geräucherter Lachs mit Reibeküchlein und Preiselbeermeerrettich	13,50 Euro
Nordseekrabbensalat	15,00 Euro
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan	13,50 Euro
Feldsalat mit Jakobsmuscheln und Pfifferlingen	15,50 Euro
Pasta mit Garnelen	15,50 Euro
Kleiner Beilagensalat	4,50 Euro

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Flädle	5,50 Euro
Steirisches Kürbiscremesüppchen mit Schwarzbrotcroutons	7,00 Euro

Vegetarisch

Rigatoni mit Gemüse und Mozzarella	12,00 Euro
Spinatknödel mit Walnüssen, Bergkäse und Salat	14,50 Euro
Pasta mit Pfifferlingen in Rahm und Salat	15,00 Euro

Fleischgerichte

Rinderfiletspitzen mit Pfifferlingen in Rahm und Semmelknödel	23,50 Euro
Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit Bratkartoffeln und Salat	23,00 Euro
Schweinefilet mit Schafskäse überbacken und Bratkartoffeln	20,00 Euro
Lammrücken mit Senfkruste, Speckbohnen und Risoleekartoffeln	26,00 Euro
Lammkotelettes mit Bohnenragout und Bratkartoffeln	26,00 Euro
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Kartoffeln	19,00 Euro

Fischgerichte

Loup de Mer auf Safranrisotto mit Rieslingsauce	24,00 Euro
Seeteufel auf Blattspinat an Rieslingsauce mit Nudeln	26,00 Euro
Seezunge „Müllerinnen Art“ mit Salzkartoffeln	28,00 Euro

Desserts

Zweierlei Sorbet mit Sekt aufgefüllt	6,00 Euro
Crème Brûlée mit Eis und Früchten	7,00 Euro
Topfen-Nougatknödel mit Joghurtkirscheis	7,00 Euro
Mini-Dessert im Glas pro Stück (Mousse au chocolat/Panna Cotta/Crème Brûlée)	2,50 Euro