

---

---

## Vorspeisen

Gebeizte Fjordforelle mit feinem Zwiebelcrunch, Wasabi-Gurke, Gin und Sauerklee	25,00 €	Pickled trout with onion crunch, wasabi cucumber, gin and sorrel
„Carne Cruda“ vom Kalb mit pochiertem Landei, Spargelsalat mit Frühlingserdbeeren, Roggenbrotchip und Limonen-Mayonnaise	26,00 €	Veal with poached egg, asparagus salad with strawberries, rye bread chip and lime mayonnaise
Gebratener Bärenkrebsschwanz an mariniertem Pfälzer Rhabarber, jungen Erbsen, Salzmandeln und Radieschen	26,00 €	Pan-seared Australian lobster on marinated Palatinate rhubarb, peas, salted almonds and radish
Vegan Caesar Salad nach Art des Hauses mit grünem Spargel, Mango, Romana-Salat und roten Zwiebeln	18,00 €	Vegan Caesar Salad Casino style with green asparagus, mango, romaine lettuce and red onions

---

## Suppen

Cappuccino von Kokos und Curry mit feinem Hummersalat und gebackenem Kalbskopf	15,00 €	Cappuccino of coconut and curry with lobstersalad and baked calf's head
Vegan Kopfsalat-Erbsen-Schaum mit Aprikosen und knusprigen Tofu-Wan Tan	13,00 €	Vegan Lettuce-pea foam with apricots and crispy tofu wantan

---

## Aus Fluss und Meer

Gebratene Jakobsmuschel und in Meerrettich gebackene Kalbsleber auf Pfälzer Spargel mit gebackenen violetten Kartoffeln und Zwiebel-Schmand	28,00 €	Pan-seared scallop and baked calf's liver in horseradish on Palatinate asparagus with baked purple potatoes and onion-sourcream
Tranche vom wilden Steinbutt mit Krustentier-Hollandaise, jungen Erbsen, Kopfsalatcreme und Parmesan-Ravioli	30,00 €	Tranche of wild turbot with shellfish hollandaise, peas, lettuce cream and parmesan ravioli

---

## Veganes Gericht

Auberginenschnitzel mit Radieschen, Blumenkohl und Wildkräuter mit Pinienvinaigrette	20,00 €	Escalope of eggplant with radish, cauliflower and wild herbs with pine nut-vinaigrette
--	---------	--

---

---

## Starters

---

## Soups

---

## Vegan dish

---

---

## Fleischgerichte

Beef Ribs 24 Stunden gegart mit Markknochen-Croûtons, zweierlei Kohlrabi, gebratenen Steinpilzen und Kartoffelwaffeln	30,00 €	Beef ribs with marrow bone-croûtons, duo of kohlrabi, pan-fried ceps and potato waffles
Feines von der Wachtel mit Entenleber und eigenem Spiegelei auf cremigem Spargel und Bärlauchnocken	32,00 €	Quail with duck liver and quail egg on creamy asparagus and bear's garlic-gnocchi
Vom Grill dieses Gericht benötigt eine Zubereitungszeit von 35 Minuten		From the grill The preparation of this dish takes 35 minutes
Rumpsteak vom Aberdeen Black Angus mit Orangen-Rosmarin-Marinade 350 g Rohgewicht	42,00 €	Rump steak of Aberdeen Black Angus with orange-rosemary marinade gross weight 350g

dazu reichen wir served with  
Salsa mit Jalapeño, roten Zwiebeln und Mango, wilden Brokkoli und gebackene Kartoffeln Salsa with jalapeño, red onions and mango, wild broccoli and fried potatoes

oder or  
Großer bunter Salatteller mit Stangenspargel, Blattsalaten und zweierlei hausgemachter Steakbutter Salad plate with asparagus, leaf salad and duo of home-made steak butter

---

Käse der Affineure Wolfgang Hofmann aus Bad Tölz und René Tourrette aus Strasbourg Our affineurs Wolfgang Hofmann and René Tourrette offers cheese from rural farms

Auswahl europäischer Käsesorten von unserem Käsebrett, dazu Grimminger's Brot und normannische Salzbuter Selection of European cheeses with local bread and salted butter from the Normandy

---

## Desserts

---

## Desserts

„Pfalz trifft Orient“ “Palatinate meets Orient”  
Pfälzer Rhabarber mit weißem Nougat und Sauerklee Palatinate rhubarb with white nougat and sorrel

Mandel-Ravioli im Shiso-Sud mit Eis von der weißen Valrhona Schokolade “Inspiration Almande“, gebranntem Mandel-Crumble und Ume Boshi-Espuma Almond-ravioli in Shiso stock with ice cream of white Valrhona chocolate “Inspiration Almande“, roasted almond crumble and Ume Boshi foam

Süße Caprese mit Rucola-Eis, Erdbeer-Carpaccio, frittiertem Seidentofu, Erdbeer-Parfait und Balsamico-Schaum Sweet caprese with rocket ice cream, strawberry carpaccio, deep fried tofu, strawberry parfait and balsamic foam

Bei Allergien halten wir für Sie eine separate Karte bereit. Bitte sprechen Sie uns an.

In case of any allergies, we'll provide a separate menu for you. Don't hesitate to contact us.

---

---