

Sommerrestaurant

EURO

Aperitifs / Aperitifs

| | | |
|--|-------|-------|
| Pfälzer Winzersekt Privat Cuvee, extra trocken ^{o)} | 0,1l | 7,90 |
| Champagner Ayala, Brut Majeur ^{o)} | 0,1 l | 17,50 |
| Champagner Ayala, Rosé Majeur ^{o)} | 0,1 l | 19,00 |
| Hugo Winzersekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze ^{o)} | 0,1l | 14,50 |
| Aperol Spritz Winzersekt, Aperol, Soda, Orange ^{o) 10)} | 0,1l | 14,50 |
| Raumland Trauben Secco weiß -alkoholfrei- | 0,1l | 7,90 |
| Green light Cocktail -alkoholfrei- ¹⁾ (Ananas, Orange, Kokos, Blue Curacao) | 0,3l | 10,80 |

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

| | | |
|--|--------|------|
| Teinacher Medium | 0,33 l | 4,50 |
| Teinacher Medium | 0,75 l | 9,00 |
| Teinacher, stilles Wasser | 0,25 l | 4,50 |
| Teinacher, stilles Wasser | 0,75 l | 9,00 |
| VIO Apfelsaftschorle naturtrüb | 0,30 l | 4,50 |
| Säfte (Orange, Apfel, Traube, Johannisbeere) | 0,20 l | 4,50 |
| Frisch gepresste Säfte (Apfel-Karotte-Ingwer) | 0,25 l | 9,00 |
| (Orange, Grapefruit, Karotte) | 0,25 l | 6,00 |
| Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola zero ^{1) 3) 9) 10)} | 0,20 l | 4,50 |
| Sprite, Fanta ^{1) 3)} | 0,20 l | 4,50 |
| Fevertree Premium Tonic Water ¹⁰⁾ / Mediterranean Tonic ¹⁰⁾ | 0,20 l | 4,50 |
| Goldberg Tonic Water ¹⁰⁾ / Japanese Yuzu Tonic Water ¹⁰⁾ | 0,20 l | 4,50 |
| Soda Water / Bitter lemon ^{3) 10)} | 0,20 l | 4,50 |
| Ginger Ale ¹⁾ / Ginger Beer | 0,20 l | 4,50 |

Biere / Beers

| | | |
|--|--------|------|
| Fürstenberg Pils, frisch vom Fass ^{a)} | 0,30 l | 5,00 |
| Fürstenberg Pils, frisch vom Fass ^{a)} | 0,50 l | 7,00 |
| Fürstenberg, -alkoholfrei- ^{a)} | 0,33 l | 5,00 |
| Fürstenberg Radler, naturtrüb ^{a)} | 0,33 l | 5,00 |
| Franziskaner Weizenbier hell, naturtrüb ^{a)} | 0,50 l | 6,00 |
| Franziskaner Weizenbier -alkoholfrei- ^{a)} | 0,50 l | 6,00 |

Heiße Getränke / Hot beverages

| | | |
|---|----------|------|
| Kaffee/Tee ⁹⁾ | Tasse | 3,60 |
| Kaffee/Tee ⁹⁾ | Kännchen | 7,20 |
| Espresso ⁹⁾ | Tasse | 3,80 |
| Espresso doppelt ⁹⁾ | Tasse | 5,00 |
| Cappuccino ^{g) 9)} | Tasse | 4,20 |
| Latte Macchiato ^{g) 9)} | Glas | 4,90 |

EURO

Unsere Weinempfehlung

Our wine recommendation

Offene Weine / Wines by the glass

Weißweine / White wines

| | | | |
|--------------------------------------|-------|-------|-----|
| Weingut Kranz Pfalz | 0,2l | 11,00 | 28 |
| 2018 Cuvée 1.9 ^{o)} | 0,75l | 39,00 | |
| Weingut Rings Pfalz | 0,2l | 12,00 | 45 |
| 2018 Sauvignon Blanc ^{o)} | 0,75l | 42,00 | |
| Weingut Schloss Neuweier Baden | 0,2l | 13,50 | 182 |
| 2017 Neuweier Riesling ^{o)} | 1,5l | 79,00 | |

Roséwein / Rose wine

| | | | |
|--------------------------------------|-------|-------|-----|
| Weingut Korrell Nahe | 0,2l | 11,00 | 179 |
| 2018 Rosé » Mahlzeit « ^{o)} | 0,75l | 36,00 | |

Rotweine / Red wines

| | | | |
|---|-------|-------|-----|
| Weingut Oliver Zeter Pfalz | 0,2l | 14,50 | 529 |
| 2014 Cuvée „Z“ ^{o)} | 1,5l | 95,00 | |
| Weingut Bernhard Huber Malterdingen | 0,2l | 17,50 | 514 |
| 2016 Malterdinger Spätburgunder ^{o)} | 0,75l | 55,00 | |

Für weitere Getränkewünsche empfehlen wir unsere umfangreiche Weinkarte.
For further beverage requests we recommend our wine list.

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 5
...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 5

Abendmenü

Dinner menu

Leicht gebeizte Schnitte vom Lachs mit eigenem Kaviar,
Panna Cotta vom Blumenkohl, Wildkräutersalat und Pommes Gaufrettes
Stained salmon with caviar, cauliflower Panna Cotta,
wild herb salad and Pommes Gaufrettes ^{a) c) d) h) i) j)}
€ 24,-

Steinpilzessenz mit eigener Einlage
Essence of ceps with own ingredients ^{a) c) g) h) i) j)}
€ 16,-

Gegrillte Jakobsmuscheln
mit glasierten Maronen, Selleriecreme und Trüffel
Grilled scallops
wild glazed sweet chestnuts, celery cream and truffile ^{a) c) g) h) i) j)}
€ 28,-

Gebratener Rehrücken unter der Haselnusskruste
mit Balsamicojus, Cassisrotkohl,
gebratenen Steinpilzen und geröstetem Briocheknödel
Roasted saddle of venison with hazelnut crust,
Balsamic gravy, red cabbage, ceps and roasted brioche dumpling ^{a) c) g) h) i) j)}
€ 38,-

Schokoladenmousse von der Valrhona Manjari Kuvertüre
mit Thaimango-Kompott und Himbeersorbet
Chocolate mousse of Valrhona Manjari couverture
with thai mango compote and raspberry sorbet ^{a) e) f) g) h)}
€ 17,-

5-Gang Menü à € 110,-
5-course menu à € 110,-

4-Gang Menü (ohne Jakobsmuschel) à € 89,-
4-course menu (without scallops) à € 89,-

3-Gang Menü (ohne Essenz & Jakobsmuschel) à € 75,-
3-course menu (without essence & scallops) à € 75,-

Vorspeisen / Starters

Kleiner grüner Salat
mit frischen Kräutern und Vinaigrette 12,00
Small green salad
with herbs and vinaigrette **a) h) j)**

Optional mit
Optional with

- ½ Avocado, mariniert Stück 5,00
½ Avocado, marinated piece 5,00
- Gegrillter Riesengarnele Stück 5,00
Grilled king prawn **b)** piece 5,00

Karamellisierte Ziegenkäse mit süß-sauer eingelegtem Muskatkürbis,
Topinambur, Feldsalat und Walnussvinaigrette 20,00
Caramelized goat cheese with sweet-and-sour musquee pumpkin,
sunchoke, lamb's lettuce and walnut vinaigrette **a) g) h) j)**

Leicht gebeizte Schnitte vom Lachs mit eigenem Kaviar,
Panna Cotta vom Blumenkohl, Wildkräutersalat
und Pommes Gaufrettes 24,00
Stained salmon with caviar, cauliflower Panna Cotta,
wild herb salad and Pommes Gaufrettes **a) c) d) h) i) j)**

Tatar vom pommerschen Fleckvieh mit Winterboten, Schnittlauch-Vinaigrette,
Radieschen, grünem Spargel und Meerretticheis 26,00
Tartar of Pomeranian beef with root vegetables, chives vinaigrette,
radishes, green asparagus and horseradish ice cream **a) c) d) g) h) i)**

Suppen / Soups

Maronenschaumsuppe
mit eigener Einlage und Trüffel 14,00
Sweet chestnut cream soup with own ingredients and truffle **a) g) h) i)**

Steinpilzessenz mit eigener Einlage 16,00
Essence of ceps with own ingredients **a) c) g) h) i) j)**

EURO

Hauptgerichte / Main courses

| | |
|--|-------|
| Glasierte Mascarpone ravioli mit Selleriecremesauce, Parmigiano Reggiano, gerösteten Pinienkernen und Salat vom Babyspinat Glazes mascarpone ravioli with celery cream sauce, Parmigiano Reggiano, roasted pine nuts and salad of baby spinach a) c) g) h) i) j) | 26,00 |
| Auf der Haut gebratenes Filet vom Färöer Lachs mit Bouillabaissechaum, sautiertem Zitronen-Mangold, Meeresfrüchte-Cannelloni und Sauce Rouille Roasted fillet of Faeroese salmon with bouillabaisse foam, lemon mangel, seafood cannelloni and Sauce Rouille a) c) d) g) h) i) j) | 36,00 |
| Rosa gebratene Brust von der Oldenburger Ente mit Kirschjus, cemigem Spitzkohl und gebackenen Pommes Dauphine Roasted breast of regional duck with cherry gravy, creamy cabbage und backed Pommes Dauphine a) c) g) h) i) j) | 32,00 |
| Rosa gegrilltes Filet vom Piemonteser Kalb mit Sherryrahmsauce, Pastinakenragoût à la crème, Pommes Macaire und Trüffel Roasted fillet of regional veal with sherry gravy, creamy parsnip ragout, Pommes Macaire and truffle a) c) g) h) i) j) | 38,00 |

EURO

Nachspeisen / Desserts

| | |
|--|-------|
| Crème brûlée von der Tonkabohne mit eingelegter Portwein-Cassis-Feige, Kaffeeiscreme und Milchschaum Crème brûlée of Tonka bean, with port wine cassis fig, coffee ice cream and milk foam a) e) f) g) h) | 16,00 |
| Schokoladenmousse von der Valrhona Manjari Kuvertüre mit Thaimango-Kompott und Himbeersorbet Chocolate mousse of Valrhona Manjari couverture with thai mango compote and raspberry sorbet a) e) f) g) h) | 17,00 |

Käse / Cheese

| | | |
|---|--------------------|----------------|
| Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen Selection of raw milk cheese of Maître Affineur Waltmann a) g) h) | 4 Stück 4 piece | 18,00 18,00 |
|---|--------------------|----------------|

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer!
All prices include VAT!

**a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte
i) Sellerie j) Senf k) Sesam m) Lupine n) Weichtiere o) Sulfite**
a) containing gluten b) crustaceans c) eggs d) fish e) peanuts f) soy g) milk h) nutfruits
i) celery j) mustard k) sesame m) lupines n) molluscs o) sulfites

**1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Schwefeldioxid
6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel
12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) enthält Taurin 15) mit Nitritpökelsalz**
1) colouring agent 2) preservatives 3) antioxidant 4) flavor enhancer 5) sulfur dioxide
6) blackening agent 7) phosphate 8) lactoprotein 9) containing caffeine 10) containing quinine 11) sweetening agent
12) containing phenylalanine 13) waxed 14) containing taurine 15) nitrate salts