

## Hauptspeisen

### KABELJAU

*bunte Rüben und Creme | Schnittlauch | Lachskaviar | Gnocchi*  
€ 40

### DORADE

*Tomaten-Tatar | gegrillter Kopfsalat | Piment d'Espelette | La Ratte Kartoffeln*  
€ 38

### MAISHÄHNCHEN

*Brust | Pfifferlinge | gerösteter Blumenkohl | Brandteig-Krapfen*  
€ 36

### US- STRIPLOIN GOP

*rosa gebraten | Speck-Bohnen | karamellierte Perlzwiebeln | Bratkartoffel-Püree*  
€ 39

### LAMMKARREE

*rosa gebraten | Merguez | wilder Brokkoli | Aubergine orientalisch | Gewürz-CousCous*  
€ 40

### SCHLUTZKRAPFEN

*Spargel | Spinat | Pfifferlinge | Butterschaum | Kopfsalat*  
€ 33

## Weinbegleitung

3 Gänge á 0,1l / € 30  
jedes weitere Glas 0,1l / € 10

## Pfälzer Spargel

### PORTION SPARGEL

*Junge Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter*  
*+ gekochter Wildkräuter Schinken € 40*  
*+ Dorade € 42*  
*+ US- Striploin GOP € 44*

*(Aufpreis im Menü + € 4)*

dazu 0,1 l Grüner Silvaner, trocken  
*Weingut Klaus Peter Keller, Flörsheim-Dalsheim*  
€ 10



Bitte haben Sie Verständnis dafür,  
dass wir am Wochenende ausschließlich unser Dégustations - Menü anbieten.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.

## Vorspeisen

### RINDER-TATAR

gebackener Kalbskopf  
gepickelte Radieschen | Crème de Bresse  
Senfkorn- Vinaigrette | Gartenkräuter  
€ 20

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 40

### SION`S RÄUCHERLACHS

Gurkenrahm | Dill  
Meerretticheis | Zitrus-Buttermilch  
€ 21

### GEGRILLTER SPARGEL

Ziegenkäse | Yuzu-Mayo  
Bärlauch- Vinaigrette | Tomatconcassée  
Pinienkerne  
€ 18

## Empfehlung

### GÄNSELEBER

schwarze Walnuss | Kombu-Alge  
Kräuterlikör | Brioche  
€ 31  
(Menüaufpreis + € 12)

dazu 0,1 l

### Riesling Spätlese

Weingut Schloss Lieser, Mosel  
€ 10

## Suppen

### SPARGEL

Frühlingszwiebeln | Graubrotknusper  
€ 10

### PIFFERLING

Rosmarin | Schmand | Pfifferlinge  
€ 10

### GEFLÜGEL BRÜHE

Wurzelgemüse | Geflügelleber-Ravioli  
€ 10

## Dessert

### SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein  
Eis | Mousse  
€ 16

### ZITRONE

Joghurt | Fenchel  
weiße Schokolade | Melisse | Sorbet  
€ 16

### ERDBEER

Quark | Biskuit | Crumble  
marinierte Erdbeeren | Rhabarbereis  
€ 16

### CAFÉ GOURMAND

Café, Espresso oder Cappuccino  
mit vier kleinen Petit fours  
€ 13

### KÄSE

fromager affineur MonS  
(Ovalie Cendrée, Comté, Morbier,  
Fourme d'Ambert, Brillat Savarin)

Butter | Aprikosensenf | Früchtebrot  
€ 19  
(Menüaufpreis + € 6)

## Menü - Degustation

3 Gänge € 55

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 61

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 66

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 74

Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert