

## Hauptspeisen

### ADLERFISCH

*kross gebraten | weißer und grüner Spargel | Kalbskopfvinaigrette | Kräutersalat | Bärlauch-Gnocchi*  
€ 42

### DORADE ROYAL

*Zitronen-Kapern-Butter | Knoblauch-Croûtons | Schnittlauch | gebackener Fenchel | kleine Kartoffeln*  
€ 41

### STRIPLOIN GOP

*rosa gebraten | Speck-Bohnen | karamellierte Perlzwiebeln | Kartoffelpüree*  
€ 39

### MAISHÄHNCHEN

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

### LAMMRÜCKEN

*rosa gebraten | Zungenragout | geräucherte Paprika | Baby-Spinat | La-Ratte-Kartoffeln*  
€ 41

### SPINATKNÖDEL

*Salbeibutter | Spargel | Parmesan | confiertes Eigelb | Endiviensalat*  
€ 33

## Weinbegleitung

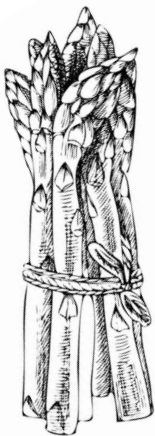
3 Gänge á 0,1l / € 30  
jedes weitere Glas 0,1l / € 10

## Pfälzer Spargel

### PORTION SPARGEL

*junge Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter*  
+ Kalbsschnitzel € 40  
+ Dorade € 42  
+ US- Striploin GOP € 44

(Aufpreis im Menü + € 4)



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

Schalotten - Crème de Bresse  
Kartoffelrösti | Kräutersalat  
€ 22

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 42

### SION'S RÄUCHERLACHS

Gurkenrahm | Dill  
frischer Meerrettich | Zitrus-Buttermilch  
€ 21

### GTEGRILLTER SPARGEL

Ziegenkäse | Yuzu-Mayo  
Limonen-Vinaigrette | Tomatconcassée  
Pinienkerne  
€ 20

## Empfehlung

### GÄNSELEBER

Terrine | Feige | Kakao | Brioche  
€ 31  
(Menüaufpreis + € 12)

dazu 0,1 l  
Riesling Spätlese  
Wehlener Sonnenuhr  
Weingut Schloss Lieser, Mosel  
€ 10

## Suppen

### SPARGEL

Frühlingszwiebeln | Graubrotknusper  
€ 10

### PIFFERLING

Rosmarin | Schmand | Pffifferlinge  
€ 10

### BEEF TEA

Ochsenschwanz | Buchenpilze | Gemüse  
€ 10

## Dessert

### SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein  
Eis | Mousse  
€ 17

### ERDBEERE

Fromage blanc | Kataifiteig  
marinierte Erdbeeren |  
Rhabarber-Erdbeereis  
€ 17

### ZITRONE

Joghurt | Fenchel  
weiße Schokolade | Melisse |  
Zitronengras-Sorbet  
€ 17

### CAFÉ GOURMAND

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

### KÄSE

fromager affineur MonS  
(Fumaison, Comté, Fourme d'Ambert,  
Brie de Meaux, Galette du Beaujolais)

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

## Menü - Degustation

3 Gänge € 56

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 62

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 67

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 75

Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert