

Vorspeisen

EINTAUCHEN

TATAR VON DER HAUSGEBEIZTEN LACHSFORELLE
mit Spargel-Kerbel-Panna Cotta und mariniertem Spargel

22,00 €

GAUMENFREUDEN

CREMIGER BÜFFEL-BURRATA MIT GEFLÄMMTER WASSERMELONE
dazu eingelegte Nektarinen, Lakudia Oliven und Pinienkerne

19,00 €

AUS DER REGION

ZIEGENFRISCHKÄSE VOM MARTINSHOF AN CHUTNEY VON RHABARBER
mit geröstetem Focaccia Brot und Honig-Kresse

19,00 €

VEGGIE LOVE (VEGAN)

MILLE-FEUILLE VON KOHLRABI, ROTER BETE UND CASHEWKERNEN
mit Orangenmarinade und Shiso Kresse

17,00 €

Suppen

AUF DIE LÖFFEL (VEGAN)

SCHAUMSÜPPCHEN VON GRÜNEN ERBSEN
mit sautierten Morcheln und Minzöl

13,00 €

AUS EINEM GUSS

CREMESÜPPCHEN VOM PFÄLZER SPARGEL
mit Kräutersahne und gebackener Wachtelpraline

14,00 €

Zwischengerichte

FARBENFROH

SPAGHETTINI IN CHILI UND KNOBLAUCH SAUTIERT
mit gegrillten Wildgarnelen und gerösteten Pinienkernen

24,00 €

KLASSISCH GUT

BÄRLAUCHRISOTTO MIT PFÄLZER SPARGEL, CREMIGEM ZIEGENFRISCHKÄSE
und knusprigem Parmaschinken-Chip

19,00 €

Hauptgerichte

DAS GEHT IMMER

KALBSFILET IN AROMATEN GEBRATEN
mit zweierlei von grünen Erbsen, Morcheln und Madeirajus

46,00 €

EIN KLASSIKER MAL ANDERS

SURF & TURF VON BLACK ANGUS RINDERFILET UND GEGRILLTEN WILDGARNELEN
auf sautiertem Pfälzer Spargel mit Sauce béarnaise und Pommes dauphine

56,00 €

VON DER WEIDE

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN AUF BOHNEN-CHORIZOGEMÜSE
mit Mousseline von weißen Coco-Bohnen und geschmorten Schalotten

41,00 €

WILD GEFANGEN

SEETEUFEL AUF GLASIERTEM RHABARBER MIT SZECHUANPFEFFER
an Gnocchi und Sauternes-Buttersauce

48,00 €

FISCH VERLIEBT

SAIBLINGSFILET IN DER BÄRLAUCHKRUSTE
auf cremigem Spargelrisotto mit Champagnerschaum

39,00 €

AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)

GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT MISO
dazu Yuzu-Couscous, Macadamianüsse und Wildkräuter

29,00 €

Desserts

HIMMLISCHER GENUSS

SCHMANDTÖRTCHEN MIT RHABARBER-HOLUNDERBLÜTEN RÖSTER
dazu Rhabarber-Himbeereis und Mascarponesauce

17,00 €

SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

FINANCIER MIT PISTAZIEN UND BASILIKUM
dazu marinierte Erdbeeren, Buttermilcheis und Sauce Romanoff

16,00 €

FRUCHTIG FRISCH (VEGAN)

TAHITI-VANILLE PANNA COTTA
mit Ragout von exotischen Früchten, Kakaosorbet und Passionsfruchtcoulis

16,00 €

Käse

SAVOIR VIVRE

VIER GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE,
von Maître Affineur Waltmann
mit hausgemachtem Chutney der Saison, Weintrauben,
Walnüssen und Esslibris Brot

24,00 €

Kennzeichnung von Allergenen, Inhaltsstoffen und Restalkohol:

Fragen Sie nach der Karte mit allen Kennzeichnungen. Trotz aller Sorgfalt der Zubereitung: minimale Mengen von Alkohol können in Saucen noch enthalten sein. Ebenso können Allergen-Mengen noch am Teller oder den verwendeten Hilfsmitteln in der Küche haften. Bitte weisen Sie das Servicepersonal bei einer möglichen starken oder lebensbedrohlichen allergischen Reaktion darauf hin, damit das Küchenteam ein besonderes Augenmerk auf die Zubereitung Ihrer Speise richten kann.