

VORSPEISE

Safrancreme-Süppchen mit Gambas und Jakobsmuscheln

Speckbrot und Bergkäse aus dem Jura

Brust und Keule vom Jung-Hahn

mit Spargel und Erdbeeren im alten Balsamico und Romana-Salatherzen vom Grill

Hausgebeizter Ora King Lachs

Relish „Nicoise“ und Frisée-Salat

Vegetarische Sellerie „Tasche“

mit Sellerie-Püree, Süßkartoffel, Erdbeeren und fermentiertem Pfeffer

HAUPTGERICHT

„Bouillabaisse“ - Risotto mit Dorade Royal, Rotbarbe und Seeteufel

Artischocken und junger Fenchel in leichtem Knoblauch-Schaum

Bäckchen und Lendchen vom Kalb

auf Spargelgratin, Schalotten-Thymian-Jus und Kartoffel-Musseline

Pfälzer Mai Bock

in Kirsch-Pfeffer-Soße, junge Rübchen und Polenta

Frühlings - Einkorn Risotto

mit Spargel-Tempura und Limetten-Sabayon

DESSERT

Degustation von der Erdbeere und der Holunderblüte

Käse-Variation

mit Fruchtgelee und Obstbrot

■ 3-Gang-Menü: 54,- €

■ 4-Gang-Menü: 72,- €

■ 5-Gang-Menü: 90,- €

Wir bitten um Ihr Verständnis, das wir bei Menüänderung einen Aufpreis berechnen.

KNIPSERS
HALBSTÜCK
CHRISTIAN RUBERT



PFINGSTMENÜ