



Die Küche grüßt mit
Wildbratwurst, Apfel-Senf-Brezel-Servietten-Knödel

Saumagen Carpaccio in Honig-Essig-Vinaigrette mit Kartoffel-Crostini, Zwiebelkompott
mit schwarzem Herbst-Trüffel + 8,00 € im Menü

Zander auf Kartoffel-Creme, glacierte Buntmöhren, Knipsers' Rieslingschaum
mit schwarzem Herbst-Trüffel + 8,00 € im Menü

Pinot Noir Sorbet mit Pfälzer Zwetschgen

Pfälzer Jung-Hirschrücken mit Spätburgundersoße, Spätzle und Gartengemüse
mit schwarzem Herbst-Trüffel + 8,00 € im Menü

Herbstobst „Plotzer“ mit hausgemachter Vanille-Soße und Vanille-Eis
mit Vanille-Trüffel-Eis + 8,00 € im Menü

■ **3-Gang Menü: 56,- €**
Vorspeise, Hauptgang, Dessert

■ **4-Gang Menü: 70,- €**
Vorspeise, 2 Hauptgänge, Dessert

Wir verwenden in diesem Menü den Herbsttrüffel (Tuber uncinatum) auch als Burgundertrüffel bekannt. Äußerlich ist die Herbsttrüffel schwarzbraun, das Fruchtfleisch ist grau bis dunkelbraun. Der Duft ist intensiv und nimmt bei voller Reife eine haselnussartige Note an, der Geschmack ist angenehm trüffelrig. Erhältlich ist die Burgundertrüffel von September bis Dezember.