

11. bis 23.09.24

VORSPEISEN

Label Rouge Lachs-Tartar in Limetten-Marinade

Chinakohl, Avocados, Orangenfilet und Granatapfel

Pfälzer Wild-Bratwurst

Brotsalat, Quark-Mousse mit schwarzem Herbsttrüffel

Kopfsalat-Creme-Süppchen

mit würzigem Bergkäse und Wachtelei-Croutons

HAUPTGÄNGE

Wirsing „Pfanne“

Gambas, Pulpo, Seeteufel, Schnittlauch-Soße

„Raviowild“ mit Waldpilzen und Herbstgemüse

Vegetarische Wirsing „Pfanne“

Waldpilze, Kürbis, Mais

DESSERTS

Reine-Claude-Kompott

Vanille-Mousse, Rosmarin-Honigeis

Käse-Variation mit Sommerkompott

■ **3-Gang Petit Menu: 48,- €**

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

■ **4-Gang Petit Menu: 59,- €**

Vorspeise, 2 Hauptgänge, Dessert

■ **5-Gang Petit Menu: 72,- €**

2 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, Dessert

Das Petit Menu gibt es nur zur Mittagszeit.

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

Gerne informieren wir Sie per Mail über unsere aktuelle Speisekarte.

Hinterlassen Sie einfach Ihre Mail-Adresse an unserem Empfang.

KNIPSERS
HALBSTÜCK
CHRISTIAN RUBERT

PETIT MENU