

## APERITIF

**3 Austern „Gillardeau“ auf Eis**  
 mit Echalotten-Vinaigrette und Pumpernickel-Brot..... 18,00 €

**3 Austern**  
 auf Baby-Spinat mit Champagner-Sabayone überbacken ..... 20,50 €

## VORSPEISE

**Meersfrüchtesalat mit Pulpo und Gambas**  
 mit Kirschtomaten, Englischsellerie, Kräuter Vinaigrette, Frisée Salat..... 28,00 €

**Thunfisch vom Grill**  
 Pfälzer Spargel, Sauce Bruxelloise , Wildkräuter Salat, Mango ..... 29,00 €

## ZWISCHENGANG

**Fischsuppe Bouillabaisse**  
 mit pochiertem Fischfilet, Croutons und Rouille ..... 24,00 €

**Hummer Ravioli in Hummer veloutee**  
 Beaufort Käse aus den Alpen ..... 26,50 €

## HAUPTGANG

**Seeteufel „Pot au feu“**  
 mit Wurzelgemüse im Vongole-Sud und Safran-Kartoffeln..... 42,00 €

**Wilder Bachsaibling** auf Frühlingsgemüse,  
 Grüner-Spargel-Ragout, Riesling-Schaum und Spinat-Gnocchi ..... 39,00 €

## DESSERT

**Rhabarber-Tartelette**, Erdbeer-Salat, Erdbeer-Sorbet..... 16,50 €

**Käse-Variation** mit Obstgelée und Obstbrot..... 15,50 €

■ **3-Gang Menü: 68,- €**

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

■ **4-Gang Menü: 84,- €**

Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert

■ **5-Gang Menü: 94,- €**

nach Wahl

*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.*