

## VORSPEISEN

### Kartoffel-Trüffel-Cremesüppchen

mit frisch gehobeltem Périgord-Trüffel und Croutons  
und geschmolzenem 18 Monate gereiftem Comté 26

\*\*\*

### Pfälzer Wildsaumagen

auf Rieslingsauerkraut mit glasierten Kastanien und samtigem Süßkartoffelpüree

\*\*\*

### Oeuf Parfait 64°C-Ei

auf getrüffelem Kartoffel-Lauch-Püree, frisch gehobeltem Périgord-Trüffel und Fleur de Sel

## HAUPTGÄNGE

### Zanderfilet

auf Winter-Rahmgemüse und Kartoffelpüree

\*\*\*

### Poulet Jaune

auf grünen Le Puy Linsen in einer leichten Geflügel-Velouté, Bandnudeln

\*\*\*

### Gemüse-Allerlei

auf Kräutersaitling-Risotto

## DESSERTS

### Milchreis „Brûlée“

mit Bergamotte-Zitrone und Obstkompott

\*\*\*

### Käse-Variation

mit Salzbutter aus der Normandie und Obstkompott

■ 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, dass 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.*