

Speisekarte

VORSPEISEN

Austern - Fine de Claire Poget pro Stück 4,50 €

Christian's Fischsuppe „Facon Bouillabaisse“

als **Vorspeise** mit Fischfilet, Knoblauchcroutons und Sauce Rouille.....29,00 €

als **Hauptgericht** mit fünf verschiedenen Fischarten à Part serviert49,00 €

Weißer-Spargelsalat-Salat

vegetarisch mit Burata, Erdbeeren, Balsamico, Salsa Verde.....26,00 €

mit gebeiztem Lachs, Erdbeeren, Balsamico, Salsa Verde.....29,00 €

Pfifferling-Minestrone

mit Gartengemüse, Pfälzer Raviowild28,00 €

Tafelspitz

in marinierter Pfifferling-Vinaigrette, Rucola, Pecorino Käse.....29,00 €

mit Foie Gras, Apfelkompott..... + 16,00 €

HAUPTSPEISEN

Edelfisch Panaché “Chouroute”

Elsässer Riesling-Sauerkraut, Kartoffelpüree39,00 €

Seeteufel

mit Einkorn-Risotto, Brokkoli, Blumenkohl, Rieslingschaum44,00 €

Christian Rubert's Cordon blanc vom Kalb - gefüllt mit würzigem Elsässer Münsterkäse

Schlosskartoffeln, Chutney von Pfälzer Kirschen34,00 €

Gebratenes Elsässer Poussin de la Wanzenau

frische Morcheln, Spargel und handgeschabte Spätzle.....39,00 €

Tournedos vom Simmertaler Rind

Grillgemüse, Zwiebel-Kompott, Schlosskartoffeln49,00 €

als „Rossini“ mit gebratener Foie Gras.....+16,00 €

DESSERTS

Tarte du jour

mit Vanilleeis.....12,50 €

Dessert-Variation

aus unserer Süßwerkstatt16,50 €

Käse Auswahl von unserem Reifmeister aus dem Elsass

mit Salzbutter aus der Normandie und Obstkompott.....15,50 €