



## Unsere aktuelle Speisekarte vom 01. Juni 2023

* Filet-Tatar mit Imperial-Kaviar-Auslese und Eigelb-Creme	54,-- €
* Gebratenes Kalbsbries mit sautierten Erbsen	28,-- €
* Sautierte Languste auf Melonen-Chutney mit Krustentierschaum	42,-- €
* Steinbutt-Terrine mit Meeresfrüchten und Kaviar-Creme-fraiche	24,-- €
* Carpaccio von bretonischen Jakobsmuscheln mit pochierten Gillardeau-Austern N° 2 und Imperial-Kaviar-Auslese	58,-- €
* Gänseleberterrine mit Sauternes-Gelee und Pinienkern-Vinaigrette	30,-- €

* Thaicurrysüppchen mit Zitronengras und argentinischen Rotgarnelen	18,-
*****	
* St. Petersfisch in der Parmesankruste auf Pfälzer Spargel	44,-- €
*****	
* Rinderfilet mit Morcheln und Petersilienwurzeln	44,-- €
* Pfälzer Rehrücken auf Selleriepüree in Balsamicojus	44,-- €

**Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Karte wegen der aktuellen Tagesangebote ändern kann.**



## Menü

### Frühlingsmenü

Steinbutt-Terrine mit Meeresfrüchten  
und Kaviar-Creme-fraiche

\*

Schottischer Label Rouge Lachs mit der Haut gebraten  
auf Graupen mit Pesto

\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier

\*

Gratiniertes Erdbeerkompott  
mit Sauerrahm-Eis

62,-- €

Gänseleberterrine mit Sauternes-Gelee  
und Pinienkern-Vinaigrette

\*

Thaicurrysüppchen mit Zitronengras  
und argentinischen Rotgarnelen

\*

St. Petersfisch in der Parmesankruste  
auf Pfälzer Spargel

\*

Aprikossensorbet  
mit Campari-Granité

\*

Pfälzer Rehrücken  
auf Selleriepüree in Balsamicojus

\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier

\*

Eingelegte Flugmango mit Kokosnuss-Eis  
und Passionsfruchtschaum

105,-- €

### Menü als 5-Gang

ohne St. Petersfisch, ohne Sorbet 88,-- €