





KLASSISCH

Hausgebackenes Brot | Amuse Bouche



Honigmöhre | Chilischmand | Sesam | Endivie



Beef Tea | gedämpfter Hummer Safran | Estragon



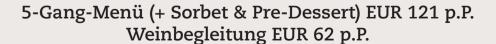
Parmesan Fagottini | schwarzer Trüffel | Marone



Rücken und Schulter vom Bardenhagener Reh Rotkohl | Rosenkohlblätter Birnen-Preiselbeer-Chutney



Karamell Pudding | Walnuss | Apfel ODER Käse vom Brett (4 Stückchen)



4-Gang-Menü (+ Sorbet) EUR 105 p.P. Weinbegleitung EUR 51 p.P.

> 3-Gang-Menü EUR 89 p.P. Weinbegleitung EUR 44 p.P.



VEGETARISCH

Hausgebackenes Brot | Amuse Bouche



Kürbis | Gorgonzola | Pinienkerne Granatapfel



Birnen-Sellerie-Suppe



Schwarzwurzel | Pfälzer Püree Wachtelei



Gebackenes Pilzrisotto | Apfel Fenchel Chutney Cheddar



Zwetschgen | Buchweizen | Butter ODER Käse vom Brett (4 Stückchen)

5-Gang-Menü (+ Sorbet & Pre-Dessert) EUR 108 p.P. Weinbegleitung EUR 62 p.P.

4-Gang-Menü (+ Sorbet) EUR 92 p.P. Weinbegleitung EUR 51 p.P.

3-Gang-Menü EUR 81 p.P. Weinbegleitung EUR 44 p.P.