

## Abendkarte 17.06. – 05.07.24

### Vorspeisen und Zwischengerichte

Gebratener Pulpoarm auf Salat von Fregola Sarda mit Basilikum und geräucherter Limettenaioli	24,00 €
Salat von grünem Spargel mit asiatischen Aromen, knusprigem Tofu und Cashewkernen	19,00 €
Kalbstatar von der Semerrolle mit Pfifferlingsalat, Gewürzgurkenrelish, Wildkräutern und Sauerteig	24,00 €

### Suppe

Suppe nach Tagesangebot	13,00 €
Erdbeer-Paprika-Gazpacho mit Manchego-Windbeutel	14,00 €

### Hauptgerichte

Tranche vom großen Steinbutt in Bouillabaisse, Fenchel und Risoni	38,00 €
Tranche vom Stör mit eigenem Kaviar, Kopfsalatsauce und confiertem Sellerie	Zwischengang 26,00 € Hauptgang 37,00 €

### Hauptgerichte

Blumenkohlsteak mit Austernpilzen, Quinoa und Aprikose	23,00 €
Beef Ribs, 24 Stunden gegart, mit BBQ-Sauce, Auberginenröllchen mit Ziegenkäse und Pfälzer Drillinge	36,00 €
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Gremolata, Mangold, Pfifferlingen und gratinierter Polenta	36,00 €
<b><u>Für zwei Personen:</u></b> Irischer Lammrücken mit Pfeffersauce, sautiertem Mangold, Sellerie und Zwiebeltarte Zubereitungszeit ca. 45 Minuten; am Tisch tranchiert	45,00 € pro Person

### Desserts

Crème brûlée mit Espresso	9,50 €
Dessert „du jour“	13,00 €
Variation von Nektarine, Lavendel und Karamell	14,00 €
Auswahl europäischer Käsesorten dazu Lanzett's Brot mit französischer Salzbutter und Pfälzer Fruchtsenf	18,50 €

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.  
Gerne bieten wir Ihnen auch ein Abendmenü aus diesen Gerichten an.