Unsere saisonale Menükarte

PFÄLZER KÜCHE · MEDITERRANE AROMEN

Menü mit Fleisch

Drei Gänge Regional & mediterran

Pastinakencremesuppe
Feine Pastinakencremesuppe, verfeinert mit Pfälzer Riesling, geröstetem Haselnuss-Crunch und aromatischem Petersilienöl. **8,50 €**

Schweinefilet mit Rosmarinsauce
Zart gebratenes Schweinefilet mit mediterraner Rosmarinsauce, dazu goldbraune Erdäpfel mit knusprigem Prosciutto. **24,50 €**

Ofenapfel mit Vanille-Mascarpone
Warmer, aromatischer Ofenapfel, serviert mit cremiger Vanille-Mascarpone und gerösteten Mandeln. **8,00 €**

Menüpreis

Alle drei Gänge zusammen **37,00 €**

Veganes Menü

Drei Gänge · Saisonal & pflanzlich

Karotten-Orangen-Suppe
Samtige Karottensuppe mit fruchtiger Orange, feinem Kreuzkümmel und einem Hauch mediterranem Olivenöl. **7,50 €**

Wirsingrouladen mit Linsenfüllung
Zarte Wirsingblätter, gefüllt mit würzigen Linsen und Kräutern, an mediterraner Tomaten-Rosmarin-Sauce mit Kartoffelstampf. **19,50 €**

Vegane Panna cotta mit Orange
Zart-cremiges pflanzliches Dessert mit fruchtigem Orangenkompott, Pistazien und frischem Zitrusabrieb. **7,50 €**

Menüpreis

Alle drei Gänge zusammen **31,50 €**

Mit Liebe gekocht, mit regionalen Zutaten verfeinert.
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!