

Die besondere Aperitif-Empfehlung

-WILLINI-

Hocharomatisches Williams Christ Birnenmark,
abgerundet mit Williams Birnenbrand, einem Hauch Bourbon Vanille
und im Sektglas aufgegossen.

8,90

Vorspeisen

Salat „St. Hubertus“	18
mit Salmis vom Reh, Speck, Zwiebeln, Croûtons, Feldsalat und Buttermilchvinaigrette	
Herbstsalat mit Walnussvinaigrette	11
eingelegten Zwetschgen und geröstetem Buchweizen	
Carpaccio vom Saumagen	18
mit Blattsalat, Kürbisvinaigrette, Schnittlauch und Kürbiskernen	
„Dome Saumon“	19
Räucherlachsparfait mit Kaviarvinaigrette und Gurkenspaghetti	

Suppen

Schaumsüppchen von Muskatkürbis	12
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
Kanzlersuppe	11
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüse und Liebstöckel	
Wildconsommé	12
mit kleinen Wildnocken, Gemüsebrunoise und Beifuß	

Informationen über die heutigen Empfehlungen außerhalb unserer
Speisekarte erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.



DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO
UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER.

Das kleine Menü

Kanzlersuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüse und Liebstöckel



Kastaniensaumagen

mit Schwarzwurzel-Quitten Gemüse, Butterspätzle und Burgunderjus



Zimteis im Schoko Crunch Mantel

mit Zwetschgenragout und Vanilleschaum

33

Nicht Fisch, nicht Fleisch

Birnen-Estragon Ravioli 20
mit Rote Beete, karamellisierten Walnüssen und Gorgonzolasauce

Crèmiges Risotto 19
mit Safran, Knusperkräutern, eingelegten Kirschtomaten und Olivenöl

Von der Wiese

Kastaniensaumagen 22
mit Schwarzwurzel-Quitten Gemüse, Butterspätzle und Burgunderjus

Das Pfälzer Lieblingsgericht 19
Saumagen, Bratwurst und Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 26
mit Preiselbeeren, Zitrone und lauwarmem Kartoffel-Gurken Salat

Pfälzer Rumpsteak 28
mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Bohnensalat

Hasenpfeffer, Hasenrücken und Hasenravioli 29
mit Rosenkohl, glasierten Kastanien und Wacholderschaum

Rosa gebratenes Rehragout 29
mit glasiertem Schwarzwurzel- Quitten Gemüse, Butterspätzle und Wacholderschaum

Medaillons vom Hirschrücken 34
mit Herbsttrompeten, Preiselbeeren, Wirsing á la crème, Kastanienkrokette und Ginsauce

Aus dem Meer

Filet von der Dorade	28
Riesen Gambas	36
Pochiertes Filet vom Seesaibling	30

Unsere Fischgerichte servieren wir Ihnen mit:
Zucchini-Erbsen Gemüse und Safran-Estragon Risotto

Wildmenü

Terrine vom Rehmouse

mit gepökelter Rehzunge, Madeira und Waldorfsalat

2020 Weißburgunder trocken

Kranz, Ilbesheim



Wildconsommé

mit kleinen Wildnocken, Gemüsebrunoise und Beifuß

2020 „Goldkapsel“ Grauburgunder trocken

Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen



Medaillons vom Hirschrücken

Herbsttrompeten, Preiselbeeren, Wirsing à la crème,

Kastanienkrokette und Ginsauce

2017 Pinot Noir trocken

Bremer, Niefernheim



Brownie-Marshmallow Schnitte

Blaubeeren und Cappuccino Eis

Rosé brut

Sektmanufaktur Menger-Krug

als 4-Gang Menü 69 / mit Weinbegleitung 89

als 3-Gang Menü (ohne Suppe) 55 / mit Weinbegleitung 72

Alle Speisen werden von uns frisch und mit Liebe für Sie zubereitet. Das ändert nichts daran, dass darin -wenn auch nur in Spuren- Allergene Stoffe enthalten sein können, wie zum Beispiel: Gluten-haltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupine, Weichtiere, Sulfite.

Falls bei Ihnen eine Unverträglichkeit besteht, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an Ihre Servicekraft. Wir beraten Sie gerne individuell und bereiten Ihre Speisen nach Möglichkeit so zu, dass einem allergenfreien Genuss nichts im Wege steht.

Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Gerichte auf künstliche Farbstoffe sowie auf Geschmacksverstärker. Unsere Hausgemachten Wurstspezialitäten enthalten Nitritpökelsalz und Phosphat, getrocknete Aprikosen sind geschwefelt und schwarze Oliven können mit Eisensalz konserviert sein. Sämtliche Sauerkonserven enthalten Antioxidationsmittel.

Dessert & Käse

Zimteis im Schoko Crunch Mantel mit Zwetschgenragout und Vanilleschaum	15
Brownie-Marshmallow Schnitte Blaubeeren und Cappuccino Eis	16
Orangen-Campari Sorbet mit eingelegten Johannisbeeren und Minze	10
„Espresso Speciale“ Crème Brûlée, Praliné und Espresso	10
Armer Ritter - ab zwei Personen - Zubereitungszeit ca. 20 Minuten - mit Zwetschgenragout, Vanillesauce und Pistazieneis	p. Pers. 16

Auswahl von Rohmilchkäse mit Trauben und Feigensenf

3 Sorten (75 g Käse) 10 / 5 Sorten (125 g Käse) 14 / 7 Sorten (175 g Käse) 18

Unser Veranstaltungstipp

Das große Wildmenü

Sonntag, 24. Oktober 2021 / wir starten um 12.30 Uhr

Als **krönender Abschluss unserer Wildwochen** präsentieren Stefan Neugebauer und Felix Jarzina ihre besten traditionellen und neu interpretierten Gerichte.

Amuse bouche

* * *

Variaton vom Fasan

mit Foie Gras Eis

* * *

Hasenrücken und Hasenpfeffer

mit kleinen Wacholderravioli und gegrillter Schwarzwurzel

* * *

Rebhuhn mit Traube und Wildschinken

auf Kastanienmousseline und Mandarinsauce

* * *

Am Knochen gebratener Rehrücken

mit getrüffeltem Rehleber, Rosenkohl, Sellerie und Kiefernweigsauce

* * *

Preiselbeer-Ingwer Törtchen

mit Haselnusseis und karamellierter weißer Schokolade

129,- inklusive Aperitif und 5-Gänge Wildmenü