

Die Küche grüßt mit Pfälzer Produkten und Inspiration aus aller Welt vorweg mit:

**Roggenchip**

Petersiliencrème

\*

**Elmsteiner Forelle „on the Rocks“**

Sauerkraut // Meerrettich // Kartoffel

\*

**Geflämter Schweinebauch**

Erbse// Soja

\*

**Pfälzer Praline**

Kartoffel // weißer Käs

\*

**„Urgesteinbrot“**

Sauerteigbrot mit Urgetreide und Nussbutter mit Meersalz

**Unsere Menüs - bitte tischweise**

**Grundstein**

---

**Beef Tartar**

Tomate // Oliven // Parmesan// Schnittlauch

**Souffliertes Ei**

Belugalinsen // Schinken // Trüffelöl

**Elmsteiner Forelle**

Pak Choi // Erdnüsse // Schalotte // Beurre blanc

**Rinderrippe**

Röstzwiebelcrème // Süßkartoffel //Chicorée

**Nougat und Mandarine**

Baba au Yuzu // Zitrus

Menü in fünf Gängen

-einhundert euro-

Weinbegleitung - fünf Weine- vierzig euro

---

Vegetarisch

**Räuchertofu**

Blumnekohl // Dinkel

**Sellerieravioli**

Haselnuss

**„Gerstotto“**

Karotte // eingelegte Wurzeln

**Pilz Dampfnudel**

Kürbis // Mohn

**Apfel**

Parfait // Haselnuss // Sanddorn

Menü in fünf Gängen

-einhundert euro-

Weinbegleitung - fünf Weine- vierzig euro

---

**„Urvertrauen“**

Unser Überraschungsmenü in 7 Gängen

mit begleitenden Weinen

-einhundertneunzig euro-

---

# Meilenstein

---

## **„Strandspaziergang“**

Muscheln // Dinkel // Ceviche // Blumenkohl // Grapefruit

## **Kaninchenrücken**

Bittersalate // Pumpernickel

oder

## **Sellerieravioli**

Haselnüsse//

## **Kabeljau**

Asiatischer Gemüsesalat //geräucherter Fischfond

## **Dreierlei vom Lamm**

Lammkeule thailändisch // Leber mexikanisch // Lammnacken traditionell

## **Apfel**

Parfait // Haselnuss // Sanddorn

Menü in fünf Gängen

**-einhundertzwanzig euro**

*Weinbegleitung - fünf Weine- vierzig euro*

-gerne erweitern wir ihr Menü in der von ihnen gewünschten Anzahl der Gänge.

-zwanzig euro pro Gang-