

Menü vom Land

Kastaniensuppe und Steinpilzfrikadelle

*

Hausgeräucherte Landhuhnbrust, Rotkohl-Orangensalat, ThymianMadeleine

*

Wildschweinsauerbraten, Kürbis-Quittengemüse, BrezelBrezelpudding

*

Waldbeerenkompott, Quarkmousse, BrennesselMilcheis

(ohne Suppe €58)

€ 70

(ohne Zwischengang €56)

(ohne Dessert €58)

Menü aus dem Speyerer Altrhein

vom Zander : Cremige Suppe, Leberklößchen, geräucherter Kaviar

*

Wels geräuchert, Bohlandener Linsensalat, Meerrettichmousse

*

Zanderfilet, Rahmspitzkohl, Pfälzer Walnüsse, bunten BioKartoffeln, Fischschaum

*

aus dem Süden: Schokolade, Grand-Marnier-Eis, marinierte Orangen

(ohne Suppe € 62)

€ 74

(ohne Vorspeisen €60)

(ohne Dessert €60)

Menü nich' Fisch, nich' Fleisch

Rotkohlsuppe und Orangengriesnocken

*

Möhrentarte, Estragonmajo, Feldsalat, GenussLab-Himbeeressig

*

Champignonbuletten auf Rahmkohl, Pfälzer Walnüsse, bunte Bio-Kartoffeln

*

Waldbeerenkompott, Quarkmousse, BrennesselMilcheis

(ohne Suppe €50)

€ 62

(ohne Tarte € 48)

Weinbegleitung € 18

Black-Stork-Bierbegleitung € 18

Bitte informieren Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien.