

Vorspeisen

ZEITLOS

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RINDERFILET IN BALSAMICO-MARINADE

mit Avocadocrème, Rucolasalat und gehobelter Belper Knolle

22,00 €

Imkerverein Wildrosengärten, Zweibrücken

EINTAUCHEN

TATAR VON DER GEBEIZTEN EISMEER-LACHSFORELLE

mit Panna Cotta vom Hokkaido-Kürbis, Estragoncrème und Shiso-Kresse

19,00 €

Hätscherhof, Maßweiler

BEFLÜGELT

ZWEIERLEI VON DER GÄNSELEBER MIT BUTTER-BRIOCHE

Zwetschgenröster und Portweingelee

29,00 €

Hubert Statter, Wahlerhof, Zweibrücken

ORIENT EXPRESS (VEGAN)

SALAT VON KNACKIGEM MINI-GRÜNKOHL IN HARISSA-DRESSING

mit Edamame, Quinoa, Avocado, Minze und knusprigen Brotchips

Vorspeise

16,00 €

Bäckerei Knauber, Zweibrücken

Hauptgericht

19,50 €

REGIONALE SCHÄTZE (VEGETARISCH)

ZIEGENFRISCHKÄSE VOM MARTINSHOF IN MANDELKRUSTE

mit Salat von knackigem Mini-Grünkohl in Harissa-Dressing

mit Edamame, Quinoa, Avocado, Minze und knusprigen Brotchips

Vorspeise

19,50 €

Ziegenmolkerei Martinshof, St. Wendel

Hauptgericht

24,50 €

BALSAM(ICO) FÜR DIE SEELE (VEGAN)

BUNTE HERBSTLICHE BLATTSALATE IN BALSAMICO-DRESSING

mit Granatapfelkernen und gerösteten Nüssen

9,50 €

Imkerverein Wildrosengärten, Zweibrücken

Suppen

AUF DIE LÖFFEL

SÜPPCHEN VON PETERSILIENWURZEL (VEGAN)

mit gebackenen Gemüsechips und Petersilien-Öl

12,00 €

AUS EINEM GUSS

CRÈMESÜPPCHEN VOM HOKKAIDO-KÜRBIS MIT STEIRISCHEM KERNÖL

gerösteten Kürbiskernen und geräucherter Entenbrust

14,00 €

Zwischengerichte

HARTE SCHALE, WEICHER KERN

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN AUF CREMIGER TRÜFFELPOLENTA

mit Trüffeljus und geröstetem Schinken

Trüffel Köhler, St. Ingbert

Vorspeise

24,00 €

Hauptgericht

36,00 €

VEGANE LIEBE (VEGAN)

DREIERLEI VON DER AUBERGINE

mit Ravioli, orientalischem Humus, gebratenen Auberginen und veganem Parmesan

Bliesgau Öl & Senfmühle Berghof, Homburg-Einöd

19,00 €

Hauptgerichte

DAS GEHT IMMER

GEBRATENER SEESAIBLING IN LEICHTER SENFSAUCE

auf Bliesgau-Linsengemüse und Petersilienkartoffeln

Bliesgau Öl & Senfmühle Berghof, Homburg-Einöd

32,00 €

AUF WILDEN PFADEN

BRUST VOM WILDFASAN IM WACHOLDERNETZ GEBRATEN

auf Champagnerkraut, Kartoffelmousseline, glasierten Weintrauben und Tresterjus

Südwestpfalz Destillerie, Oberötterbach

36,00 €

EIN KLASSIKER MAL ANDERS

ZARTE KALBSBÄCKCHEN AUF GESCHMORTEM SPITZKOHL

mit cremiger Trüffelpolenta und Barolo-Schmorsauce

Trüffel Köhler, St. Ingbert

38,00 €

WILD GEFANGEN

FILET VOM BRETONISCHEN STEINBUTT UND GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

auf cremigem Safranrisotto und Champagnerschaum

Fischmanufaktur Deutsche See, Saarbrücken

54,00 €

HERBSTGEFLÜSTER

FILET VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS WEIDERIND

mit gebackener Ochsenschwanzpraline, dazu feines vom Hokkaido-Kürbis und Portweinjus

Hätscherhof, Maßweiler

49,00 €

AUS DER GEMÜSEKISTE

„CHICKEN“ CURRY MIT VEGANER HÄHNCHENBRUST IN CURRY UND ZITRONENGRAS (VEGAN)

Brokkoli, Karotten und Zuckerschoten, dazu Limetten-Reis

Altès Gewürzamt, Klingenberg am Main

28,00 €

Desserts

EIN KLASSIKER

NOUGAT-KARAMELL-MILLE FEUILLE

mit Pistazienparfait und Passionsfrucht-Coulis

16,00 €

Bauer Hubert Statter, Wahlerhof

HIMMLISCHER GENUSS

GEWÜRZ-BIRNEN AUF WALNUSS-SABLÉ

mit Eis von der Manjari-Schokolade und Mascarpone Sauce

16,00 €

Valrhona Schokoladenmanufaktur, Frankreich

SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

FEINE NASCHEREI

von Herbstäpfeln, Bourbon-Vanille und Haselnüssen

18,00 €

Streuobstwiese der Fasanerie, Zweibrücken

NASCHEREI

SORBET DER JAHRESZEIT MIT ZWETSCHGENRÖSTER (VEGAN)

veganen Mandel-Crumbles und Apfel-Zimt-Coulis

16,00 €

Freudenberger Hof, Zweibrücken

Käse

SAVOIR VIVRE

VIER GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE

und heimischer Ziegenkäse, Feigensenf,
hausgemachtes Früchte-Nussbrot

18,00 €

Ziegenmelkerei Martinshof, St. Wendel