

Vorspeisen

ZEITLOS

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RINDERFILET IN BALSAMICO-MARINADE

mit Avocadocrème, Rucolasalat und gehobelter Belper Knolle

22,00 €

Imkerverein Wildrosengärten, Zweibrücken

EINTAUCHEN

MILD GEBEIZTE BUTTERMAKRELE MIT FENCHEL-CRÈME BRÛLÉE

Gewürzaprikosen, Wildkräutersalat und Sauce Anisette

21,00 €

Hubert Statter, Wahlerhof, Zweibrücken

BEFLÜGELT

ZWEIERLEI VON DER GÄNSELEBER MIT GEPFEFFERTEM ZWETSCHGENRÖSTER

Butterbrioche und Portweingelee

34,00 €

Hubert Statter, Wahlerhof, Zweibrücken

FARBENFROH (VEGAN)

ESSLIBRIS-BOWL

roter Reis, Physalis, Avocado, Edamame, Thai Basilikum
an bunten Blattsalaten und Sesam

Vorspeise

16,00 €

Bliesgau Öl- & Senfmühle Berghof, Homburg

Hauptgericht

19,50 €

BUNT GEMISCHT

ESSLIBRIS-BOWL MIT KALT GERÄUCHERTEM THUNFISCH IN SESAM

roter Reis, Physalis, Avocado, Edamame, Thai Basilikum
an bunten Blattsalaten und Sesam

Vorspeise

21,00 €

Bliesgau Öl- & Senfmühle Berghof, Homburg

Hauptgericht

25,50 €

BALSAM(ICO) FÜR DIE SEELE (VEGETARISCH ODER VEGAN MÖGLICH)

WINTERLICHE BLATTSALATE MIT ROTE BETE BALSAMICO DRESSING

Granatapfelkernen und gerösteten Nüssen

9,50 €

Bliesgau Öl- & Senfmühle Berghof, Homburg

Suppen

AUF DIE LÖFFEL (VEGAN)

SÜPPCHEN VON SCHWARZWURZELN UND KOKOS

mit Korianderöl und gebackenen Falafeln

12,00 €

AUS EINEM GUSS

CRÈMESÜPPCHEN VOM HOKKAIDO-KÜRBIS MIT STEIRISCHEM KERNÖL

geröstete Kürbiskerne und geräucherte 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

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 €

ZU LANDE UND ZU WASSER

SURF & TURF VOM IRISCHEN BLACK ANGUS RINDERFILET

mit gegrillten Garnelen auf sautierten Zuckerschoten mit Rosmarinkartoffeln und Pesto Rosso

Kräutergärten der Fasanerie, Zweibrücken

56,00 €

AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)

„CHICKEN“ CURRY MIT VEGANER HÄHNCHENBRUST IN CURRY UND ZITRONENGRAS

Brokkoli, Karotten und Zuckerschoten, dazu Limetten-Chili-Reis

Altès Gewürzamt, Klingenberg am Main

28,00 €

Desserts

EIN KLASSIKER

TÖRTCHEN VON DER KALINGO-SCHOKOLADE UND EXOTISCHEN FRÜCHTEN

mit Crème brûlée und Karamell-Eis

16,00 €

Bauer Hubert Statter, Wahlerhof

HIMMLISCHER GENUSS

GEWÜRZ-BIRNEN AUF WALNUSS-SABLÉ

mit Eis von der Manjari-Schokolade und Mascarponesauce

16,00 €

Valrhona Schokoladenmanufaktur, Frankreich

SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

FEINE NASCHEREI

von Winteräpfeln, Bourbon-Vanille und Haselnüssen

18,00 €

Streuobstwiese der Fasanerie, Zweibrücken

NASCHEREI

SORBET DER JAHRESZEIT (VEGAN)

mit Ragout und Tempura von Winterfrüchten und Quitten-Ingwer-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