

## Vorspeisen

### ZEITLOS

#### CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RINDERFILET IN BALSAMICO-MARINADE

mit gebratenen Wildgarnelen, Rucolasalat und Estragon-Curry-Dip

24,50 €

### EINTAUCHEN

#### DREIERLEI VOM THUNFISCH MIT GRANNY SMITH APFEL

dazu Daikon-Rettich Wildkräutersalat und Wasabi

22,00 €

### BEFLÜGELT

#### TERRINE UND MOUSSE VON DER GÄNSELEBER

mit gepfeffertem Rhabarber-Chutney, Joghurt und Butterbrioche

29,00 €

### FARBENFROH (VEGAN)

#### ESSLIBRIS-BOWL

mit bunten Blattsalaten, Kichererbsen, Hummus, grünem Spargel,  
Papaya, crunchy Buchweizen und Minz-Dip

Vorspeise 16,00 €  
Hauptgericht 19,50 €

### BUNT GEMISCHT

#### ESSLIBRIS-BOWL MIT CEVICHE VOM THUNFISCH

mit bunten Blattsalaten, Kichererbsen, Hummus, grünem Spargel,  
Papaya, crunchy Buchweizen und Minz-Dip

Vorspeise 22,00 €  
Hauptgericht 35,00 €

### BALSAM(ICO) FÜR DIE SEELE (VEGAN)

#### SAISONALE BLATTSALATE MIT BALSAMICO DRESSING

Radieschen, Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und knusprigem Brot-Chip

11,00 €

## Suppen

### AUF DIE LÖFFEL (VEGAN)

#### SCHAUMSUPPE VON KÜCHENKRÄUTERN

mit Frischkäse-Kresse-Crostini

13,00 €

### AUS EINEM GUSS

#### CRÈMESUPPE VON KAROTTEN UND INGWER

mit gebackener Knuspergarnele und Yuzu-Sesam

14,50 €

## Zwischengerichte

### BELLA ITALIA

FRISCHKÄSE-PARMESAN-RAVIOLI AUF TRÜFFEL-RAHMSPINAT	Vorspeise	22,00 €
dazu gehobelter Parmigiano Reggiano und braune Butter	Hauptgericht	32,00 €

### VEGANE LIEBE (VEGAN)

BÄRLAUCH-GNOCCHI MIT GRÜNEM SPARGEL		
dazu getrocknete Tomaten und veganer Parmesan		19,00 €

## Hauptgerichte

### DAS GEHT IMMER

FILET VON DER DORADE ROYAL AUF PAPRIKA-CHILI-SPAGHETTINI		
mit Knoblauch und Kräuteröl		34,00 €

### AUF WILDEN PFADEN

SOUS-VIDE GEGARTE ENTENBRUST MIT GEWÜRZLACK GLASIERT		
auf gebratenem Pak Choi-Apfelgemüse, Erdnusspolenta und Balsamicojus		38,00 €

### EIN KLASSIKER MAL ANDERS

KALBSFILET IN AROMATEN GEBRATEN AN MANGOLDGEMÜSE		
dazu Mousseline von grünen Erbsen mit Morcheln und Madeirasauce		46,00 €

### WILD GEFANGEN

WILDFANG SEETEUFEL MIT RHABARBER-SZECHUAN-RAGOUT		
dazu Gnocchi und Sauternes-Buttersauce		52,00 €

### ZU LANDE UND ZU WASSER

SURF & TURF VOM IRISCHEN BLACK ANGUS RINDERFILET		
mit gegrillten Garnelen, sautierten Zuckerschoten, Rosmarinkartoffeln und Pesto Rosso		56,00 €

### AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)

GEBRATENE KARTOFFELROULADE MIT SAUTIERTEN KRÄUTERSEITLINGEN		
dazu Mangoldgemüse, Cashewkerne und Pastinakenjus		29,00 €

# Desserts

## EIN KLASSIKER

### „BABA AU RUHM“ MIT RAGOUT VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN

dazu Passionsfrucht-Panna Cotta und Kokosparfait

16,00 €

## HIMMLISCHER GENUSS

### RHABARBER-VANILLE-HIPPENLASAGNE

mit Mohn-Crème brûlée und Topfeneis

16,00 €

## SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

### FEINE NASCHEREI

von der Valrhona Schokolade und Bananen

18,00 €

## FRUCHTIG & FRISCH

### SORBET DER JAHRESZEIT (VEGAN)

mit marinierten Erdbeeren, Limetten-Basilikum-Coulis und knusprigem Strudelteig

16,00 €

# Käse

## SAVOIR VIVRE

### VIER GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE

und heimischer Ziegenkäse, Feigensenf, hausgemachtes Früchte-Nussbrot

19,00 €

## UNSERE BEVORZUGTEN ERZEUGER:

Imkerverein Wildrosengärten, Zweibrücken | Hubert Statter, Wahlerhof, Zweibrücken | Bliergau Öl- & Senfmühle Berghof, Homburg | Ziegenmolkerei Martinshof, St. Wendel | Freudenberg Hof, Zweibrücken | Streuobstwiese der Fasanerie, Zweibrücken  
Valrhona Schokoladenmanufaktur, Frankreich | Forellenhof Trauntal | Trüffel Kohler, St. Ingbert | Hilscherhof, Maßweiler | Lakudia GmbH Olivenöl & Olivenprodukte, Esingen, Gewürzmanufaktur Wiberg, Freilassing