

Ihre Persönliche Speisekarte

Vorspeisen

EINTAUCHEN

MILD GERÄUCHERTER SCHWERTFISCH
mit Artischocken und Oliven in Passionsfrucht-Marinade,
Guacamole und Shiso-Kresse

24,00 €

FRUCHTIG FRISCH

ROMANA SALATHERZEN IN CAESAR-DRESSING
MIT WASSERMELONE
Fetakäse mit Kräuterpesto, Kalamata Oliven und knusprigen Brotcroûtons

18,00 €

VEGGIE LOVE

(VEGAN)

ESSLIBRIS-BOWL

mit Rotkohl, Edamame, Mango, Hummus,
an knackigen Blattsalaten, gebackenem Falafel
und Tahinsauce

Vorspeise 18,00 €
Hauptgericht 22,00 €

BUNT GEMISCHT

BUNTE BLATTSALATE DER SAISON IN BALSAMICODRESSING
mit Tête de Moine, Traubenrelish und karamellisierten Nüssen

21,00 €

BALSAM(ICO) FÜR DIE SEELE

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RINDERFILET
IN BALSAMICO-MARINADE
mit Tapenade von schwarzen Nüssen, Parmesan
und Rosmarin-Grissini

24,00 €

Suppen

AUF DIE LÖFFEL

(VEGAN)

PIKANTE SUPPE VON SÜSSKARTOFFELN UND KOKOS
mit Gemüsechips und Kräuteröl

12,00 €

AUS EINEM GUSS

CRÊMESUPPE VON STEINPILZEN
mit gebackener Kalbshaxenpraline

13,00 €

Zwischengerichte

BELLA ITALIA

ORECCHIETE MIT GEBRATENEN SÜSSKARTOFFELN,
jungem Spinat, Pinienkernen und geriebenem Parmesan

Vorspeise 23,00 €
Hauptgericht 29,00 €

VEGAN HEAVEN

(VEGAN)

CREMIGES TRÜFFELRISOTTO

mit frisch gehobeltem Trüffel und veganem Parmesan

Vorspeise 25,00 €
Hauptgericht 32,00 €

BEFLÜGELT

GEBRATENE GÄNSELEBER "HAPPY FOIE"
von der freilaufenden Gans - garantiert ohne Stopfen-
auf roten Linsen und Mango, rotem Zwiebelchutney und Kalbsglace

32,00 €

Hauptgerichte

DAS GEHT IMMER

SOUS-VIDE GEGARTE IBERICO-SCHWEINEBÄCKCHEN
IN BALSAMICOJUS,

mit Steckrüben-Kartoffelstampf und Vichy-Karotten

34,00 €

AUF WILDEN PFADEN

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD
MIT GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN,
Kürbispüree, eingelegten Zwetschgen und Portweinjus

49,00 €

EIN KLASSIKER MAL ANDERS

RINDERFILET „ROSSINI“ MIT ZART SCHMELZENDER GÄNSELEBER
an geräuchertem Selleriepüree, Trüffeljus und Portweinschalotten

58,00 €

WILD GEFANGEN

ATLANTIK KABELJAUFILET MIT MEERRETTICH-SENFKRUSTE
auf Spitzkohl, Kartoffelstampf und Noilly Prat-Schaum

36,00 €

TIEFSEE

GEBRATENER SEETEUFEL UND WILDGARNELEN
auf Ragout von Artischocken, Oliven und Tomaten
dazu Grenaille-Kartoffeln und Mojo-Dip

48,00 €

AUS DER GEMÜSEKISTE

(VEGAN)

FEINES VOM KÜRBIS MIT KÜRBISKERNPESTO,
gerösteten Kürbiskernen und leichtem Curryschaum

30,00 €

Desserts

EIN KLASSIKER

GEWÜRZ-ZWETSCHGEN AUF MANDEL-SABLÉ
mit Vanille-Panna Cotta, weißem Zimteis und Marzipansauce

16,00 €

HIMMLISCHER GENUSS

ORANGENMOUSSE IN HASELNUSS-KNUSPERBLÄTTERN
mit Mascarpone-Crème brûlée und Pralinen-Eislolly

16,00 €

SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

FEINE NASCHEREI
von der Williams-Christ Birne und Manjari Schokolade

18,00 €

FRUCHTIG & FRISCH

(VEGAN)

SORBETS DER JAHRESZEIT

mit Ragout von Herbstfrüchten, Apfel-Tempura und Quittencoulis

16,00 €

Käse

SAVOIR VIVRE

VIER GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE
und heimischer Ziegenfrischkäse, Feigensenf
und hausgemachtes Früchte-Nussbrot

19,00 €

ESSLIBRIS

IHRE PERSÖNLICHE SPEISEKARTE



Unsere Menüs

· Esslibris ·

MILD GERÄUCHERTER SCHWERTFISCH
mit Artischocken und Oliven in Passionsfruchtmarinade,
Guacamole und Shiso-Kresse

CRÈMESUPPE VON STEINPILZEN
mit gebackener Kalbshaxenpraline

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD
MIT GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN,
Kürbispüree, eingelegten Zwetschgen und Portweinjus

ORANGENMOUSSE IN HASELNUSS-KNUSPERBLÄTTERN
mit Mascarpone-Crème brûlée und Pralinen-Eislolly

ALS 3-GANG-MENÜ OHNE SUPPE: 79,00 €
ALS 4-GANG-MENÜ: 89,00 €

· 100 % Vegan ·

ESSLIBRIS BOWL
mit Rotkohl, Edamame, Mango und Hummus,
an knackigen Blattsalaten, gebackenem Falafel und Tahinsauce

PIKANTE SUPPE VON SÜSSKARTOFFELN UND KOKOS
mit Gemüsechips und Kräuteröl

FEINES VOM KÜRBIS MIT KÜRBISKERNPESTO,
gerösteten Kürbiskernen und leichtem Curryschaum

SORBETS DER JAHRESZEIT
mit Ragout von Herbstfrüchten, Apfel-Tempura und Quittencoulis

ALS 3-GANG-MENÜ OHNE SUPPE: 64,00 €
ALS 4-GANG-MENÜ: 72,00 €

UNSERE BEVORZUGTEN ERZEUGER:

Imkerverein Wildrosengärten, Zweibrücken | Hubert Statter, Wahlerhof, Zweibrücken | Bliesgau Öl- & Senfmühle Berghof, Homburg | Ziegenmolkerei Martinshof, St. Wendel | Freudenberger Hof, Zweibrücken | Streubstviere der Fasanerie, Zweibrücken | Valrhona Schokoladenmanufaktur, Frankreich | Forellenhof Trautal | Trüffel Köhler, St. Ingbert | Hütcherhof, Maßweiler | Lakudia GmbH Olivenöl & Olivenprodukte, Essingen | Gewürzmanufaktur Wiberg, Freilassing