

---

## UNSERE BESONDEREN EMPFEHLUNGEN FÜR SIE

---

Wagyu aus der Region Kobe gilt als das wertvollste und rarste Rindfleisch der Welt.

Es ist hocharomatisch und von einzigartiger Konsistenz.

Wir zählen zu den ausgewählten Betrieben, die Ihnen diese Besonderheit anbieten dürfen.

Die Marmorierung der Stufe 11 ist überaus selten und kaum zu übertreffen.

### Rücken vom Kobe

mit geschmorten Pak Choi, Shiitake Pilzen,

Wasabi- Püree und Ponzu-Sauce

98,00 €

### FÜR DIE PURISTEN UNTER IHNEN

Rücken vom Kobe nur mit Weißbrot und Ponzu-Sauce

87,00 €

## WEINEMPFEHLUNGEN

2021 Deidesheimer Kalkofen

Riesling trocken

VDP.Großes Gewächs

Der Deidesheimer Kalkofen liegt auf einem Plateau über Deidesheim und ist ein zum Teil ummauerter Weinberg.

Im Untergrund liegt ein Korallenriff aus dem tertiären Erdzeitalter,  
darüber Verwitterungsgestein mit Kalk-Mergel-Schichten.

Unser Deidesheimer Kalkofen GG präsentiert sich goldgelb im Glas mit intensivem Bukett von leichter Holzwürze,  
reifem Pfirsich, Limettenmelisse und Maracuja.

Am Gaumen saftig und fein mit eleganter Länge. Durch den kalkigen Untergrund der Lage wirkt der Wein  
vollmundig und kräftig zugleich, mit hochkonzentrierter salziger Mineralität und Dichte.

0,1

9,60 €

0,25

24,00 €

0,75

72,00 €

## VORSPEISEN

---

Blattsalat mit gerösteten Kernen, Gurken und Tomaten	8,50
Carpaccio von der roten Beete mit süß- saurem Kürbis, französischem Ziegenfrischkäse und Wintersalat	13,00
Salat vom Rosenkohl mit Roastbeef von der Entenbrust, Cranberrys und Piemonteser Haselnüsse	16,50
Tatar vom Irischen Weideochsen mit frittierten Kapern, Meerrettich- Schmand und Salatbouquet	17,20
▪ mit „Pälzer Fridde“	19,80
▪ mit „Pälzer Fridde“ als Hauptgangportion	28,00
▪ auf Wunsch gerne auch als Steak Tatar gebraten mit „Pälzer Fridde“	28,00
Lauwarm marinierter Pulpo mit Paprika, Staudensellerie, Frühlingslauch und leichter Aioli	19,50

## SUPPEN

---

Blumenkohlcremesuppe mit Einlage von roter Beete und Trüffel	10,00
Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	9,00

## HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH

---

Handgeschabte Käsespätzle mit Bergkäse, frischem Blattspinat und Pfannenzwiebeln	25,00
Gelbes Gemüse- Curry mit Jack Fruit und japanischem Reis	24,50
Offene Lasagne mit Gemüse in leichter Velouté und gehobelter Belper Knolle	26,50

## HAUPTSPEISEN – FISCH

---

Gebratene Eismeerforellenfilet mit frischem Spinat, Kartoffel- Tortilla und Beurre Blanc	32,50
Gebratener Kabeljaurücken mit Schwarzwurzel, roter Beete Creme und Safransauce	38,50

## HAUPTSPEISEN – FLEISCH

---

<b>Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree</b>	<b>23,50</b>
Hausgemachte Bratwurst und Leberknödel, Saumagen vom Metzger Stähly	
<b>Milchkalbsnierenchen in Pommery- Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln</b>	<b>23,50</b>
<b>Kalbsfilet mit Lauchgemüse, Steinchampignons, handgeschabte Spätzle und Pfefferrahmsauce</b>	<b>39,00</b>
<b>Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelklößen</b>	<b>27,00</b>
<b>Geschmorte Ochsenbacke mit Lauchgemüse und Kartoffel- Trüffelpüree</b>	<b>35,50</b>

## FRANZÖSISCHES LIMOUSIN FÄRSEN-RINDFLEISCH, SELEKTION LEOPOLD

---

<b>Rumpsteak min. 200g</b>	<b>34,50</b>
<b>Rib Eye-Steak min. 300g</b>	<b>39,00</b>

Zu diesen Steaks servieren wir Ihnen sautiertes Wurzelgemüse-, Kartoffel- Tortilla und Spätburgunderjus

<b>Rinderfilet min. 200g</b>	<b>46,50</b>
------------------------------	--------------

Zum Rinderfilet servieren wir Ihnen Schalotten- Quittengemüse, „Pfälzer Fridde“ und Spätburgunderjus

## DESSERT

---

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	7,00
Belgische Waffeln mit Zwetschgenragout und hausgemachtem Vanilleeis	13,50
Dunkle Schokoladenmousse mit Cassis- Orangen und Florentiner Crumble	9,00
Zimtcreme mit roter Portweinbirne und Karamelleis	12,50
Käseauswahl Leopold aus fünf verschiedenen franz. Rohmilchkäsen dazu reichen wir Feigensenf und Brot	16,50

## KAFFEE

---

Kaffee Crème	3,90
Espresso	3,10
Doppelter Espresso	4,50
Doppelter Espresso Macchiato	4,70
Espresso Macchiato	3,50
Cappuccino	3,90
Milchkaffee, Latte Macchiato	4,30

## TEE [IM KÄNNCHEN] SONNENTOR ÖSTERREICH

---

Earl Grey Bio	
Schwarztee Oolong	
Grüntee Sencha	
Rooibos Bio	
Früchtetraum	
Minze	
Kamille	
Kräuter Bio	
Zitronenverbene	