
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

2018 Sauvignon Blanc 500

Qualitätswein trocken

Das Lesegut stammt aus jüngeren Rebanlagen in Dichtpflanzung aus dem Deidesheimer Paradiesgarten und wird namensgebend in franz. Tonneaux- Fässern spontan ausgebaut. Die vielschichtige Nase beginnt mit leichten Akazien Noten, Roibuschtee, Melisse, Zitrone, Holunderblüten und feinen Noten nach Weißbrot. Am Gaumen fast eine burgundische Fülle mit Aromen von Quitte und Grapefruit, umspielt von einer zupackenden und vibrierenden Säure, dabei mineralisch würzig im langen Abgang.

0,1	0,25	0,75
9,80 €	24,00 €	72,00 €

2015 Pinot Noir Imperiale Reserve

Qualitätswein trocken

Feines, fast betörendes Bukett von frischen Waldhimbeeren mit eingelegten Pflaumen.

Zarte Anklänge von krautiger Würze und feiner Vanille.

Lebhaft am Gaumen mit tollem Wechselspiel von Brombeer- Frucht und vitaler Säure. Herrlich untermalt von salzigen Tanninen und einem langanhaltenden Abgang mit krautigen Noten von Melisse und Minze.

0,1	0,25	0,75
9,50 €	23,00 €	69,00 €

VORSPEISEN

Blattsalat mit gerösteten Kernen, Gurken und Tomaten	8,50
Pfälzer Feldsalat mit Speck und Croûtons	13,50
Carpaccio von der roten Beete mit gepickeltem Kürbis, gebröseltem 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
Herzhafter Kartoffel- Gemüse Eintopf mit Liebstöckel Schmand	9,50
Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	9,00

HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH

Handgeschabte Käsespätzle mit Bergkäse, frischem Blattspinat und Pfannenzwiebeln	25,00
Herzhafte Belgische Waffel mit BBQ Jack Fruit Kompott und Spitzkohlsalat	27,50
Offene Lasagne mit Gemüse in leichter Béchamel und gehobelter Belper Knolle	26,50

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service - Änderungen vorbehalten

HAUPTSPEISEN – FISCH

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

HAUPTSPEISEN – FLEISCH

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

FRANZÖSISCHES LIMOUSIN FÄRSEN-RINDFLEISCH, SELEKTION LEOPOLD

Rumpsteak min. 200g	34,50
Rib Eye-Steak min. 300g	39,00

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

Rinderfilet min. 200g	46,50
------------------------------	--------------

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	