
UNSERE BESONDEREN EMPFEHLUNGEN FÜR SIE

Erleben Sie das exquisite Wagyu Rindfleisch aus der berühmten Region Kobe in Japan. Als einer der ausgewählten Betriebe freuen wir uns, Ihnen diesen besonderen Fleischgenuss mit Marmorierungsstufe 11 anbieten zu können.

Die feinen, intramuskulären Fette schmelzen förmlich im Mund und sorgen für eine butterweiche Textur, die ihresgleichen sucht. Jedes Stück ist sorgfältig ausgewählt und zeichnet sich durch seine intensive und reichhaltige Aromen Vielfalt aus, die von nussigen bis hin zu süßlichen Noten reicht. Genießen Sie die perfekte Balance zwischen zartem Fleisch und luxuriösem Fett – ein wahrhaft königliches Erlebnis für Feinschmecker!

Rücken vom Kobe
mit geschmorten Pak Choi, Shiitake Pilzen,
Wasabi- Püree und Ponzu-Sauce
98,00 €

FÜR DIE PURISTEN

Rücken vom Kobe
mit Weißbrot und Ponzu-Sauce
87,00 €

WEINEMPFEHLUNGEN

2022 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
9,50 €	23,00 €	69,00 €

VORSPEISEN

Marktsalat mit gerösteten Kernen, Radieschen, Gurken und Tomaten	8,50
Ziegenkäse- Kräuter- Pannacotta mit Aprikosen- Chutney und Pflücksalat	12,50
Saurer Hering mit Kartoffel- Gurken- Salat und Dillcreme	13,50
Salat von grünem und weißem Pfälzer Spargel mit frischen und getrockneten Tomaten	
▪ mit gehobeltem Grana Padano	14,50
▪ mit hausgebeiztem Lachs	18,50
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

Pfälzer Spargelcremesuppe mit Einlage von grünem und weißem Spargel	9,00
Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	9,50

HAUPTSPEISEN – FISCH

Gebratenes Lachsfilet mit weißem Stangenspargel, Petersilienkartoffeln und Safransauce	33,50
Lumbfilet mit sautierten bunten Mini- Paprika, Bärlauch- Risotto und Beurre Blanc	33,50

HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH

Pfälzer Stangenspargel mit Petersilien Kartoffeln mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	26,50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit grünem und weißem Spargel, eingelegten Tomaten, Rucola und gezupfter Burrata	26,50
Frische Bandnudeln mit Bärlauchpesto, Zucchini- Paprikagemüse, Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano	20,50
▪ mit gebratenen Garnelen	28,50

HAUPTSPEISEN – FLEISCH

Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree Hausgemachte Bratwurst und Leberknödel, Saumagen vom Metzger Stähly	23,50
Milchkalbsnierchen in Pommery- Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln	23,50
Kalbsfilet mit weißem Stangenspargel, Petersilienkartoffeln und Morchelrahmsauce	43,00
Hausgemachte Rinderroulade mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree	27,00
Merinolammrücken mit gebratenem grünem Spargel, Salbei- Gnocchi und Sherryjus	41,50

FRANZÖSISCHES LIMOUSIN FÄRSEN-RINDFLEISCH, SELEKTION LEOPOLD

Rumpsteak min. 200g	35,50
Rib Eye-Steak min. 300g	39,50

Zu diesen Steaks servieren wir Ihnen mit Pfannengemüse, Selleriecreme und Spätburgunderjus

Rinderfilet min. 200g	47,50
-----------------------	-------

Zum Rinderfilet servieren wir Ihnen sautierte Mini- Paprika, „Pälzer Fridde“ und Spätburgunderjus

DESSERT

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	7,00
Mandeltörtchen mit Vanillecreme gefüllt, marinierter Rhabarber und Himbeer- Sorbet	13,00
Marinierte Erdbeeren mit Pistazieneis und weißem Schoko-Crunch	9,00
In Vanillesud geschmorte Ananas mit Kokos- Panna Cotta und Passionsfruchtsorbet	14,50
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