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
Cremige Burrata auf buntem Melonen-Gurkensalat mit Zitrusvinaigrette	16,50
Lauwarme Feigen mit gratiniertem Ziegenkäse auf Endiviensalat-Salat, knusprigem Speck und Honig	15,50
Kurz gebratenes Thunfischsteak mit Avocado- Mango- Salat, Sesam und Gurken- Ingwersud	19,00
Asiatische Teigtaschen mit Rindfleischfüllung in unserer Krustentier- Velouté mit Fenchel, Staudensellerie, Estragon und Garnele	17,50
Tatar vom 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

Fruchtige Strauchtomatensuppe mit Basilikumschaum	8,50
Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	9,50
Gebeizte Wassermelone in geeister Tomatenbouillon mit Avocadocreme	10,50

HAUPTSPEISEN – FISCH

Doradenfilet auf gebratener Fleischtomate, Artischocken, Kartoffelgnocchi und Beurre Blanc	36,50
Rochenflügel auf Safran-Fenchelgemüse mit Tomatenconcassée, Kapern, Couscous und Beurre Blanc	42,00

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

HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH

Linguine in cremiger Pilzvelouté mit sautierten Buchenpilzen, Kapern, Taggiasca Oliven, jungem Rucola und Grana Padano	25,50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi in fruchtigem Tomatensugo, sautierten Zucchini, Rucola und cremiger Burrata	26,50
Bunter Couscous mit Artischocken, Paprika, Fenchel, Zucchini und Koriander-Salsa	25,50
▪ Wahlweise mit gebratenen Garnelen	32,00

HAUPTSPEISEN – FLEISCH

Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree <small>Selbstgemachte Bratwurst und Leberknödel, Saumagen vom Metzger Stähly</small>	23,50
Milchkalbsnierchen in Pommery-Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln	23,50
Kalbsfilet mit Spitzkohlgemüse, gebratenen Buchenpilzen, handgeschabten Spätzle und Rahmsauce	39,50
Hausgemachte Rinderroulade aus der Oberschale mit buntem Karottengemüse und Kartoffelpüree	27,50
Hirschkalbsrücken aus Bayern mit Spitzkohlgemüse, frischen Feigen, handgeschabten Spätzle und Wildjus	45,00

FRANZÖSISCHES LIMOUSIN FÄRSEN-RINDFLEISCH, SELEKTION LEOPOLD

Rumpsteak min. 200g	35,50
Rib Eye-Steak min. 300g	39,50
<small>Zu diesen Steaks servieren wir Ihnen bunte Spitzpaprika, rote Zwiebeln, Kartoffelgratin und Spätburgunderjus</small>	
Rinderfilet min. 200g	48,00

Zum Rinderfilet servieren wir Ihnen sautierte Pilze, „Pälzer Fridde“ und Spätburgunderjus

DESSERT

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	7,00
Frische Beeren mit Bayerisch Creme gratiniert	11,50
Lauwarmer Schokoladen- Brownie mit eingelegten Zwetschgen, Schokoladensorbet und Vanilleeis	14,00
Marinierter Pfirsich mit Quarkmousse und Aprikosensorbet	14,50
Käseauswahl Leopold aus fünf verschiedenen franz. Rohmilchkäsen dazu reichen wir Feigensenf und Brot	16,50

KAFFEE

Kaffee Crème	4,20
Espresso	3,90
Doppelter Espresso	4,70
Doppelter Espresso Macchiato	4,90
Espresso Macchiato	3,90
Cappuccino	4,50
Milchkaffee, Latte Macchiato	4,70

TEE [IM KÄNNCHEN] SONNENTOR ÖSTERREICH

Earl Grey Bio	6,20
Schwarztee Oolong	
Grüntee Sencha	
Rooibos Bio	
Früchtetraum	
Minze	
Kamille	
Kräuter Bio	
Zitronenverbene	