
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 bunten Tomaten mit Passionsfrucht-Salsa	16,50
Bunter Zucchini Salat an pikanter Chili-Vinaigrette, eingelegten Tomaten und Pinienkerne	12,50
▪ Wahlweise mit Merino Lammfilet	19,50
Teigtasche mit Thaicurry-Fisch-Füllung, dazu unsere Hummervelouté und gebratene Garnele	19,50
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

HAUPTSPEISEN – FISCH

Doradenfilet auf gebratener Fleischtomate, Artischocken, Kartoffelgnocchi und Beurre Blanc	34,00
Isländisches Saiblingsfilet mit gebratenen Mini-Paprikas, Safranrisotto und Beurre Blanc	33,50

HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH

Linguine mit sautierten Pfifferlingen, Kapern, Taggiasca Oliven, Rucola und Grana Padano	27,50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensugo, Cime di Rapa, Zucchini-Gemüse und cremiger Burrata	26,50
Bunter Couscous mit Artischocken, Mini-Paprika, Fenchel, Zucchini und Koriander-Salsa	25,50
▪ Wahlweise mit gebratenen Garnelen	32,00

HAUPTSPEISEN – FLEISCH

Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree Selbstgemachte Bratwurst und Leberknödel, Saumagen vom Metzger Stähly	23,50
Milchkalbsnierchen in Pommery-Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln	23,50
Kalbsfilet mit Spitzkohlgemüse, gebratenen Pfifferlingen, handgeschabten Spätzle und Rahmsauce	42,00
Hausgemachte Rinderroulade aus der Oberschale mit jungen Möhren und Kartoffelpüree	27,50
Hirschkalbsrücken aus Bayern mit glaciertem Pfirsich, Pfifferlingen und handgeschabten Spätzle	46,00

FRANZÖSISCHES LIMOUSIN FÄRSEN-RINDFLEISCH. SELEKTION LEOPOLD

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

Zu diesen Steaks servieren wir Ihnen Fenchel, Aubergine, und rote Zwiebeln, Kartoffelgratin und Spätburgunderjus

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

Zum Rinderfilet servieren wir Ihnen Cime di Rapa, Pfirsich, „Pälzer Fridde“ und Spätburgunderjus

DESSERT

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	7,00
FrISChe Beeren in Bayrisch Creme goldbraun gratiniert	11,50
Saftige Kirschen, mit dunkler Schokolade 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	3,60
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
Schwarztee Oolong
Grüntee Sencha
Rooibos Bio
Früchtetraum
Minze
Kamille
Kräuter Bio
Zitronenverbene