

Das klassische Menu

„Brezelsuppe“

Kalbsrahmsuppe mit Brezelcroutons

Braten vom Pfälzer Hirsch
auf Rotkraut und glasierten Kastanien
dazu Kartoffelkroketten

Mini Crème Brûlée

serviert mit einem heißen Espresso

€ 22,90

Das Menu für Genießer

Duett von der gebratenen Jakobsmuschel
und einer Garnele auf sautiertem Gemüse
garniert mit Hummerschaum
dazu Stangenweißbrot

gebratene Entenbrust
auf Rahmwirsing und Balsamicojus
dazu Kartoffelkroketten

Ofenschlupfer

serviert mit heißen Kirschen und Vanillesauce

€ 35,90



Unser veganes Menu

„Ragout fin“ von Tofu und Champignons
mit Hefeschmelz überbacken

vegane "Mozartkugeln"
auf Ratatouille und Röstzwiebeln
serviert mit einem veganen Chili- und Knoblauchdip

Soja-Vanilleeis

serviert mit heißen Himbeeren

€ 25,90