

## Vorspeisen

Hausgemachter Rehterrine mit Wildschweinschinken dazu Apfelsalat

Gegrillten Jakobsmuschel und Riesengarnele auf Feldsalat, dazu Chilimarinade und Brioche

Variation vom Schottischen Lachs (gebeizt, lauwarm geräuchert, Tatar) mit dreierlei Soßen und kleinem Salatbukett

Gebackener Frischziegenkäse im Brikteigmantel mit Tomatencarpaccio und Ruccolasalat

Feldsalat in Sherryessig-Dressing verfeinert mit Speck und Croutons

Gebratenes Kalbsbries mit Feldsalat und Kalbskopfkrusteln

Zanderklößchen in Riesling-Sektsoße auf Blattspinat mit Spaghettini

## Unser Gourmet-Tipp für Genießer!!!

Unsere Hausgemachte Gänseleberterrine

mit Apfel - Käsesalat und Mangospalten, Früchtetesenf, getoasteter Brioche

Gebratene Gänsestopfleber und Wachtelbrust auf Selleriepüree und Apfelwürfel

Dazu empfehlen wir Ihnen Prädikatsweine von ausgesuchten Weingütern

2011er Scheurebe „Spätlese“, Weingut Koch Hainfeld

0,1L

## Suppen

Pfälzer Zwiebelsuppe mit Brotkrusteln

Kraftbrühe von der Tafelspitz mit Kräuterflädle und Gemüserauten

Hummerschaumsuppe mit Lachsstreifen

und Shrimps, Pernodsahne und Knoblauchcroutons

Doppelte Kraftbrühe vom Pfälzer Reh mit Morchelravioli

Petersilienwurzelsuppe