

Speisen & Menüs

Unsere Speisen wechseln ständig, wir bitten um Verständnis, dass wir hier einen Auszug aushängen – vielen Dank und herzlich willkommen!

Unsere täglichen Öffnungszeiten – mittags von 12.00 bis 14.00 Uhr und abends von 18.00 bis 23.00 Uhr – bitte reservieren Sie Ihren Tisch!

- Im Gebäude muss eine Maske getragen werden. Wir haben in Rheinland-Pfalz nun die 2G+Regelung, bitte bringen Sie halten Sie bei Ankunft Ihren Geimpften/Genesenen ausweis und Ihren Personalausweis bereit. Zusätzlich auch bitte eine gültige Testbescheinigung eines Testzentrum (24 Stunden gültig) oder führen Sie vor unseren Augen einen Selbsttest (bitte mitbringen) durch- Wir haben die Luca App über die Sie sich bequem bei Ankunft einchecken können- vielen Dank für Ihr Verständnis.

Vorspeisen

- Dreierlei von Scampi, Lachs und Skrei mit Asia-Salat 17.50
- Rindercarpaccio mit Balsamicocreme und Salat 17.50
- Gartensalat mit gebratenen Garnelen und Aioli 18.00
- Kleiner Mühlensalat mit frischen Kräutern und Tomaten 7.00
- Gegrillter Octopus auf Blumenkohlpüree und grüner Currysauce 17.50
- Austern Fine de claire mit Chesterbrot und Zitrone, Stück 3.50
- Aus unserem Garten: Eistropfsalat mit geräucherte Gänsebrust und eingelegten Feigen 14.50

Suppen

- Kürbis-Ingwer-Cremesuppe 9.50

Zwischengang

- Tagliatelle mit Trüffel und Beurre blanc
 - als Zwischengericht 15.00
 - als Hauptgericht 20.00

Hauptgerichte

- Wildreiscurry mit geröstetem Blumenkohl – vegan 24.00
- Gegrillter Rinderrücken mit Kräuterkruste, Waldpilzen und Rosmarinkartoffeln 40.00
- Rosa gebratene Entenbrust in Holundersauce mit Rosenkohl und Grießstrudel 32.00
- Gegrillter Steinbutt auf Serviettenknödel, Rahmkohlrabi und Cranberrysauce 34.00
- Rinderschmorbraten in eigener Sauce mit zweierlei Knödel und Apfel-Rotkohl 26.00

Desserts

- „Affogato al caffè“: eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit einem Espresso 4.80
- Dessertvariation aus unserer Pâtisserie 12.50
- Espresso und drei hausgemachte Kräuterpralinen 5.80
- Winterliches Quitten-Trifle mit Schokosorbet - vegan 10.50
- Gewürzrugelhupf mit Walnusseis und eingelegten Apfelspalten 12.50
- Christstollen mit Apfelsorbet und Lebkuchen-Vanillesahne 10.50

Käse

- Auswahl an Rohmilchkäse von unserem Affineur Waltmann aus Erlangen mit hausgemachtem Chutney
 - drei Sorten 9.00
 - fünf Sorten 15.00

Das Überraschungs-Menü

Hier erwartet Sie ein Menü nach Empfehlung des Küchenchefs Michael Krennrich. Gerne berücksichtigen wir Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten – bitte sprechen Sie uns darauf an!

Lassen Sie sich überraschen – wir wünschen Ihnen viel Vergnügen!

Menü in drei Gängen 37.00

- mit Weinbegleitung (3 Gläser) 55.00

Menü in vier Gängen 45.00

- mit Weinbegleitung (4 Gläser) 69.00

Menü in fünf Gängen 55.00

- mit Weinbegleitung (5 Gläser) 85.00

Schön, dass Sie bei uns sind!

Wir testen Sie an diesem Tag ab 9.30 Uhr bequem vor Ort – wir haben

Schnelltests 😊

Nikolaus Brunch am Sonntag, den 5. Dezember 2021

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

Vorspeisenbüffet ab 11 Uhr:

- Lachsquiche mit fritiertem Ruccola und Sour-Cream-Dip
- Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern
- Verschiedene Pasteten und Terrinen mit Preiselbeeren und Apfelsellerialesalat
- Geräucherter Lachs mit 5 Spice gewürzt, dazu Honig-Senfsauce
- Hausgebeizter Lachs mit Lebkuchengewürz
- Rote Beete mit gebratener Garnele und Sesamvinaigrette
- Feldsalat Speck und Croutons
- Antipasti mit Balsamico, Olivenöl, Rosmarin und Thymian
- Pflaumen im Speckmantel und gerösteten Fenchelsamen
- Reichhaltige Brotauswahl mit Gänse-Apfelschmalz
- Hausgebackene Chili-Focaccia

Servierte Suppe ab 11.30 Uhr:

- Kürbissuppe mit Kaffirlimettenblättern und Chili

Servierte Hauptgänge zur Wahl ab 12.00 Uhr:

- Frikadellen vom heimischen Wild mit Rotkohl und Kartoffelpüree
- Dorade auf Rote Beete-Risotto mit Rosenkohl
- Frischkäseravioli auf Blattspinat mit geschmorten Kirschtomaten und brauner Butter

Desserts am Büffet ab 12.30 Uhr:

- Mousse au Chocolat mit Walnusskrokant
- Panna Cotta mit Erdbeersauce
- Hausgemachtes Eis und Sorbet
- Spekulatiusmousse mit Orangen
- Crème brûlée mit Rosmarin

Der Brunch kostet pro Person 44.50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahren berechnen wir pro Lebensjahr einen Euro.

Im Brunch sind auch Getränke wie Filterkaffee, Karaffenwasser, Rieslingsekt vom Weingut Breiling und Pfälzer Rieslingsecco, zwei Tischweine und Säfte enthalten.

Alle weiteren, hier nicht aufgeführten Getränke werden á la carte verrechnet.

Der Brunch kostet pro Person 44.50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahren berechnen wir pro Lebensjahr einen Euro.

Im Brunch sind auch Getränke wie Filterkaffee, Karaffenwasser, Rieslingsekt vom Weingut Breiling und Pfälzer Rieslingsecco, zwei Tischweine und Säfte enthalten.

Alle weiteren, hier nicht aufgeführten Getränke werden á la carte verrechnet.

Wir testen Sie an diesem Tag ab 9.30 Uhr bequem vor Ort – wir haben

Schnelltests 😊

Gewürz-Adventsbrunch am Sonntag, den 12. Dezember 2021

Frühstücksbüffet ab 10.00 Uhr

Vorspeisen am Büffet ab 11.00 Uhr:

- Kleine hausgemachte Wildfrikadellen mit Korianderkörnern und Kürbis-Chutney
- Feldsalat mit Traubenvinaigrette, Croutons und gerösteten Sonnenblumenkernen
- Rote Beete-Salat mit Meerrettichschmand und rosa Pfeffer
- Verschiedene Blattsalate mit Joghurtdressing und Champagneressig-Vinaigrette
- Salat von Berglinsen mit Papaya, geräucherter Entenbrust und Dukkah
- Antipasti mit Rosmarin und Balsamico
- Pasteten mit Cumberland sauce und Paradieskörnern
- Tomate – Mozzarella mit Basilikum
- Gebeizter Lachs und dreierlei Dips: Limettenschaum, Wasabicreme und Senf-Dillsauce
- Gewürzdatteln im Speckmantel
- Hausgebackene Chili-Forcaccia

Servierte Suppe – serviert ab 11.30 Uhr:

- Champignonrahmsuppe mit Majoran

Servierte Hauptgänge zur Wahl ab 12.00 Uhr:

- Gegrilltes Gemüse mit Cous-Cous im Pergamentpapier und Koriander-Joghurtdip
- Lachstranche mit Sumach auf Rahmspinat mit Gewürztomaten
- Scheiben von der Schweinelende mit Honig-Fenchelkruste, Rahmwirsing und Pfefferplätzchen

Desserts am Büffet ab 12.30 Uhr:

- Panna Cotta mit Himbeeren in Weinraute
- Creme Brûlée von der Zitronenverbene
- Spekulatiusmousse mit Gewürzorange
- Rote weihnachtliche Grütze mit Amarettoeis
- Apfelstrudel mit Calvadosrahm
- Hausgemachtes Quittenmousse
- Zimtparfait mit Karamelsauce
- Bratapfel mit Vanillesauce

Der Brunch kostet pro Person 44.50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahren berechnen wir pro Lebensjahr einen Euro.

Im Brunch sind auch Getränke wie Filterkaffee, Karaffenwasser, Rieslingsekt vom Weingut Breiling und Pfälzer Rieslingsecco, zwei Tischweine und Säfte enthalten.

Alle weiteren, hier nicht aufgeführten Getränke werden á la carte verrechnet.

Wir testen Sie an diesem Tag ab 9.30 Uhr bequem vor Ort – wir haben

Schnelltests 😊

Brunchen wie in New York am Sonntag, den 19. Dezember 2021

Frühstücksbüffet ab 10.00 Uhr

Vorspeisen am Büffet ab 10.30 Uhr

- Eierstation mit frontcooking:

Sunny side up eggs

Bacon, roasted potatoes

Pancakes with maple syrup

French toast

Eier im Glas mit Spinat und Bacon

- Feldsalat mit Kartoffeldressing, Brotchips, krossem Speck und gerösteten Kernen

- Pflaumen im Speckmantel

- Ceasar Salad

- Krautsalat/ Karottensalat

- Hamburger

- Chicken Fajitas

- Hot Dogs – zum selbst zusammen stellen

- Cornbread Muffins mit Parmesan und Sesam

- Thyme & Salt Bread

Servierte Suppe – serviert ab 11.30 Uhr:

- Pumpkin soup with chips

Servierte Hauptgänge zur Wahl ab 11.30 Uhr:

- Ganzer Turkey am Büffet tranchiert – mit Süßkartoffelmousseline, Pumpkin Pie, Jellyed Cranberry Sauce, roasted Apples und Chestnut Bread Dumplings

- Vegetarisch - Tomato Cobbler

Desserts am Büffet ab 12.30 Uhr:

- Mousse von American Cheesecake mit kandierten Orange

- Gingerbread Cake mit Frosting

- Key Lime Pie

- Donuts mit Orangen-Vanille-Glasur

- Passion Fruit Curd, karamalisierte Bananen

- Peanut Cream

- Gegrillte Ananas mit maple syrup

- hausgemachte Eis- und Sorbetsorten

Der Brunch kostet pro Person 44.50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahren berechnen wir pro Lebensjahr einen Euro.

Im Brunch sind auch Getränke wie Filterkaffee, Karaffenwasser, Rieslingsekt vom Weingut Breiling und Pfälzer Rieslingsecco, zwei Tischweine und Säfte enthalten.

Alle weiteren, hier nicht aufgeführten Getränke werden á la carte verrechnet.

Unser Gans-Menü vom 5.11.bis 23.12.2021

Geräucherte Gänsebrust mit lauwarmer Linsenvinaigrette und kleinem Feldsalat

Kraftbrühe von der Gans mit hausgemachten Ravioli vom Gänseklein

Knusprige Gänsekeule auf Apfel-Rotkohl mit Kartoffelklößen, Maronen und Beifuss-Sauce

Parfait von Walnüssen aus unserem Garten auf Orangenragout und Glühweinsauce

Menü ohne Suppe 46 Euro, Menü ohne Vorspeise 41 Euro, Menü komplett 51 Euro

Unsere Weihnachtsmenüs am 25. und 26. 12.2021

Weihnachtsmenü

Crépinette von der Wachtel auf Apfel-Selleriesalat mit Wachtelei

Krustentierschaumsuppe mit Knuspergarnele

Gebratene Zanderschnitte auf getrüffeltem Rahmkraut und Beurre rouge

Scheiben von der Entenbrust mit Walnuss-Schupfnudeln und Kumquats, Rosenkohlblättern

Brin d'Amour mit kandierten Walnüssen und Orangenschale

Variation von dunkler Schokolade und Himbeersorbet

Menü mit 6 Gängen 90 Euro, Gänge können auch einzeln bestellt werden

Veganes Weihnachtsmenü

Spinatsalat mit Datteln, gerösteten Mandeln, Sumach und gebackener Falafel

Kürbissüppchen mit Kokos und Chili

Tagliatelle mit Trüffel und Beurre blanc

Rosenkohlblätter mit Granatapfel und Gewürzgrießschnitte

Mangosorbet auf Passionsfrucht und Koriander

Menü mit 5 Gängen 60 Euro, Gänge können auch einzeln bestellt werden

Fondue-Abend am 30. Dezember 2021

Ein gemütlicher Abend mit Familie oder Freunden. Am Tisch stellt ein Fondue mit einer kräftigen Brühe bereit, hier kann man sich selbst nach Lust und Laune eine eigene Auswahl zusammenstellen.

Salatbuffet und Dips

Eine bunte Auswahl wie Karottensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Feldsalat, verschiedene gemischte grüne Blattsalate mit unterschiedlichen Dressings, Nudelsalat, Tomaten-Mozzarella

Wasabi-Creme-Fraiche, Avocadodip, Aioli, Cocktailsauce, Honig-Dillsauce, hausgemachtes Barbecue-Tomatenketchup, verschiedene Senf-Sorten, Kräuterquark, Mixed Pickles

Für das Fondue

Rinder- und Schweinefiletwürfel, Garnelen, Zander- und Lachswürfel, Gemüsespießen

Besides- Warmer Schafskäse mit Tomaten und Oliven, gebratener Anti Pasti Gemüse wie: Paprika, Auberginen, Zucchini und Champignons

Zum Schluss gibt es einen kleinen süßen Abschluss

Unsere Menüs am 31. Dezember 2021

Silvestermenü

Salat mit gebratener Wachtelbrust und lauwarmen Linsensalat

Krustentierschaumsuppe mit Hummerravioli

Gebackenes Knusper-Ei auf Blattspinat mit gehobeltem Trüffel und Beurre blanc

Duo vom Rind mit Grießstrudel und Rotweinschalotten

Auswahl an Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann mit kandierten Walnüssen und hausgebackenem Grissini

Schokoladensoufflé mit eingelegten Feigen und Salz-Karamell-Eis

Hausgemachte Petit Fours

Menü komplett 99 Euro

Veganes Silvestermenü

Variation von der Karotte mit eigener Daikonkresse und Estragonmayonnaise

Eistropfsalat mit geröstetem Tofu, Walnüssen und Himbeeren

Getrüffeltes Selleriesüppchen

Gebratener grüner Spargel mit Basilikum-Tomaten-Nage und gerösteten Gewürzchips

Champagnercremeeis auf Passionsfrucht-Mangoragout

Salz-Karamelleis mit eingelegten feigen und Knusperkrokant

veganes Passionsfruchtgelee und Stachelbeergelee

Menü komplett 79 Menü