

Vorspeisen

*Blatt- und Feldsalat in „Vier Räuber“ – Balsamico
Knusperspeck und Schwarzbrotcroutons*

groß 8,50

klein 5,50

*Ziegenfrischkäse mit Weinblättern im Brickteig gebacken
Salat mit gerösteten Kernen und Feigenconfit in Walnussvinaigrette
11,00*

*Matjestatar von der Eiswoog-Lachsforelle mit Bohnensalat
Gebratenes Bio-Spiegelei und Kartoffelschaum
13,00*

*Terrine von der Elsässer Entenstopfleber im Gänsekonfit-Mantel
Quitten, Gelee und Brioche
16,00*

Suppen

*Aufgeschlagene Topinambursuppe mit kleinem Blutwürstel
7,00*

*Essenz von der Gans mit Gänseklein und Orangen-Grießnocke
7,00*

Pfälzer Gerichte

*Lauwarme Scheiben vom Tafelspitz in Gemüsevinaigrette
mit frisch geriebenem Meerrettich
9,00*

*Gebackene Walnuss-Blutwurst mit Lauchgemüse und
Rotweinzwiebeln*
12,00

*Hausgemachter Saumagen mit luftgetrocknetem Schinken gefüllt
Rieslingkraut und Kartoffelpüree*
14,00

Rostige Ritter mit Vanillesauce und Sorbet
8,00

Fisch

*Knurrhahnfilet mit Knoblauchkrokant
Rahmspinat-Graupenrisotto und gegrillte Aubergine*
19,00

*Ganze Eiswoog-Forelle in Petersilienbutter gebraten
Rahm-Schwarzwurzeln und Schmelzkartoffeln*
19,00

*„Deidesheimer Pfannfisch“: Schellfischrückenfilet in Dijon-
Senfsauce
mit Zwiebellauch, Champignons und Drillingen*
21,00

Fleisch

Pfeffer vom Donnersberger Landschwein

mit Rotkraut und Buwespitze

17,00

*Gebratener Donnersberger Bauernhahn mit Limone
in pikantem Rieslingrahm, bunte Gemüsenudeln*

19,00

Die Gockel vom Hof Ritzmann wiegen um die 4 kg, sind bei gutem Wetter immer in der freien Natur und holen sich das Futter aus dem Maisfeld. Das Fleisch ist schön kernig und saftig.

*Entrecôte vom Pfälzer Rind nach Opa Winter Art eingelegt
Kartoffelgratin und Bohnencassoulet*

21,00

Das durchwachsene Stück des Rinderrückens mit dem Fettauge. Das Fleisch wird 3 Wochen am Knochen abgehängt, danach nochmals in Zwiebeln, Weißwein, Lorbeer und Traubenkernöl mariniert.

Süßspeisen

Beschwipstes Rotweinsorbet mit Kirschwasser

6,00

Heiße Liebe: Vanilleeis mit heißen Himbeeren

6,00

*Cassisparfait im Baumkuchenmantel
mit Zitrusfrüchtekompott und Granatapfelkernen*

9,00

Pochierte Williamsbirne mit Zartbitter-Schokoladentörtchen

und Erdbeerschmand

9,00

Unser Käseteller:

Ziegenkäse und Münstertäler Rohmilchkäse mit Früchtesenf

8,00

Süßweinempfehlung

1995 Scheurebe Auslese

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

3,50

5 cl

1998 Wachenheimer Rehbächel Riesling Auslese

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

3,00

5 cl

2004 Übermut vintage muskat, weißer Likörwein

Weingüter Schneider und Hensel

3,50

2 cl

Kleines Menü

Blatt- und Feldsalat in „Vier Räuber“ – Balsamico

Knusperspeck und Schwarzbrotcroutons

RCB

*Pfeffer vom Donnersberger Landschwein
mit Rotkraut und Buwespitze*



Rostiger Ritter mit Vanillesauce

27,00

Kannen-Menü

*Entenstopfleberterrine im Gänsekonfit
Qitten, Gelee und Brioche*



Aufgeschlagene Topinambursuppe mit kleinem Blutwürstel



*„Deidesheimer Pfannfisch“:
Schellfischrückenfilet in Dijon-Senfsauce*



*Filet vom Pfälzer Rind
mit Bohncassoulet und Kartoffelgratin*



*Ziegenkäse
und Münstertäler Rohmilchkäse*



*Cassisparfait im Baumkuchenmantel
mit Zitrusfrüchtekompott*

6-Gang-Menü 55,00

Weinbegleitung 25,00

5-Gang-Menü (ohne Käse) 49,00

Weinbegleitung 22,00

4-Gang-Menü (ohne Fisch und Käse) 40,00

Weinbegleitung 17,00