

KÄSTEL

Gänsezeit

SUPPEN & VORSPEISEN

KASTANIENCREMESUPPE-Elstar

Sämige Suppe aus Pfälzer Keschde mit feinem Apfel- und Zwiebelwürfeln

FELDSALAT-TORTILLA

Tortillawrap mit einer Füllung aus Feldsalat, Schafskäse, Datteln und Pinienkernen mit Kürbis-Chutney

HAUPTSPEISEN

5-SINNE-GÄNSETELLER

Glacierte Gänsekeule mit Majoran-Füllzel und Brustfleisch, feine Gänsejus, Apfelrotkraut, Pfälzer Keschde und Kartoffelknödel
kleiner Feldsalat apart dazu

BARBARIE ENTENBRUST

Sous vide gegarte Brust von der Barbarie-Ente mit Orangensoße, Apfelrotkraut, Pfälzer Keschde und Kartoffelknödel
kleiner Feldsalat apart dazu

DESSERT

5-SINNE DESSERT

In Glühwein marinierte Biskuit- Trüffel auf Amaretto- Mandelcreme

KÄSTEL

VORSPEISEN

GRÜNKERNSAMTSUPPE

Mit Markklößchen

4,80 €

BLATTSALATE IN PINIENKERN-VINAIGRETTE

Mit Knoblauch-Garnelen aus der Pfanne belegt

9,10 €

HAUPTSPEISEN

5 SINNE RUMPSTEAK mit Lauch- Zwiebelsößel

Dazu Salat und Hofgrumbeere mit Schnittlauchschand

21,60 €

SCHWEINERÜCKENSTÜCK mit Weinbrand- Pfeffersößel

Dazu Salat und Hofgrumbeere mit Schnittlauchschand

16,80 €

GEBRATENE POULARDENBRUST auf würziger Paprikacreme

Dazu Salat und Hofgrumbeere mit Schnittlauchschand

15,90 €

VEGETARISCHE SPEISEN

Feine Pestotagiatelli

Feine italienische Bandnudeln in Pesto-Sahnecreme mit Tomatenconccassée, Salat dazu

14,60 €

PORTION HOFGRUMBEERE

Hofgrumbeere mit Schnittlauchschand, dazu Salat

7,50 €

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLATE

Im Weinglas serviert

5,10 €