

CHEF'S CHOICE MENÜ

Beef Tatar | Spargelsalat | Auberginen Croustillant

Kalbsfilet rosa | Kartoffelbaumkuchen |
Stangenspargel | Sauce Hollandaise

Vanilleparfait | Kürbiskernöl | Pfälzer Erdbeeren

3-Gang-Menü
52,00

WEINEMPFEHLUNG

2021 Spätburgunder Blanc de Noir, trocken
Aromen von Apfel, Birne und Quitte, schöner Essensbegleiter
Weingut Meier, Weyher
0,1 | 3,30 0,2 | 6,50
0,75 | 23,00

InspiRed Rotwein, trocken
fruchtige Cuvée aus Pinot Noir, Merlot und Saint Laurent
Weingut Brenneis-Koch, Bad Dürkheim
0,1 | 3,10 0,2 | 5,90
0,75 | 22,00



  @wallonenhof.otterberg

VORSPEISEN

Spargelcremesuppe I Einlage	5,90
Süßkartoffel-Kokossuppe I Riesengarnele	7,50
Gelbschwanzmakrele roh mariniert I Reis I Paprika I Yuzu	12,50
Beef Tatar I Spargelsalat I Auberginen Croustillant	13,50
Büffelmozzarella I Avocado I schwarze Walnuss I Bulgur	11,50

HAUPTGERICHTE

Fang des Tages I Bärlauchrisotto I Aprikose I Mairübe	22,90
Cordon bleu vom Duroc Schwein I Serrano Schinken I Comté I Petersilienkartoffeln I grüne Bohnen	22,50
Kalbsfilet rosa I Kartoffelbaumkuchen I Stangenspargel I Sauce Hollandaise	32,00
Geschmorte Rinderroulade I Karotten I Erbsen I Serviettenknödel	23,50
Spargelgemüse I Bärlauch-Kaiserschmarrn I Nussbutter-Hollandaise	18,50

DESSERTS

Topfenmousse I Rhabarberkompott I Basilikumsorbet	11,50
Vanilleparfait I Kürbiskernöl I Pfälzer Erdbeeren	9,50
Kalamansisorbet I Gin-Kräutersud	5,90
Käse vom Affineur Tölzer I Apfelbrot	12,50

- Zusätzlich gibt es täglich wechselnde Tagesempfehlungen -



@wallonenhof.otterberg