

CHEF'S CHOICE MENU

Feldsalat | Balsamicodressing |
glasierte Kastanien

Entenbrust rosa gebraten | Rosmarinpolenta |
Karamellkraut | Apfelcrumble

Schoko vs. Birne | Tartelette |
Sorbet | Mousse | Walnuss

3-Gang-Menü 58,00

WEIN DES MONATS

2025 Illusion Blanc de Noir, trocken
Spätburgundertrauben weiß gekeltert,
perfekter Herbstbegleiter, dezente Rosé Reflexe,
saftig und mineralisch zugleich
Weingut Gies-Düppel, Birkweiler

0,1l 4,50 – 0,2l 8,30 – 0,75l 27,00



@wallonenhof.otterberg

VORSPEISEN

Brokkolicremesuppe I Mandelsahne	9,50
Kastaniencremesuppe I Pilztatar	10,50
Ceviche von der Bernsteinmakrele I Garnelentatar I grüne Gazpacho I Yuzu I Mandeln	16,00
Roastbeef rosa I Kürbissalat I Birne I Rucola I Feta	16,00
Feldsalat I Balsamicodressing mit Speck I Croûtons	12,50
mit glasierten Kastanien	14,50

HAUPTGERICHTE

Fang des Tages I Pastasotto I Selleriecreme I Erbsen I Paprika-Mangorelish	34,00
Kalbsrückensteak I Kräuter-Nusskruste I Schnittlauch-Kartoffelstampf I Pfifferlinge I bunte Karotten	34,00
Entenbrust rosa gebraten I Rosmarinpolenta I Karamellkraut I Apfelcrumble	32,00
Kürbisravioli I Salbeibutter I Portweinpflaume I Rucola	25,00

DESSERTS

Schoko vs. Birne I Tartelette I Sorbet I Mousse I Walnuss	15,00
Vanilleparfait I Kürbiskernöl I Zwetschgen	13,00
Käsekarussell I Apfelbrot I Feigensenf I Brombeersorbet	15,00

und dazu...

2023 Rieslaner Auslese

ein Dessert- und Käsebegleiter; angenehmer Schmelz und
Fruchtsüße, Aromen von reifen Zitrusfrüchten und Pfirsich

Weingut Meier, Weyher 0,1l 7,50



@wallonenhof.otterberg