

CHEF'S CHOICE MENÜ

Tomatenmousse | Frisée |
Burrata | Spargelstroh | Pumpernickel

Kalbsrückensteak | Bärlauchkruste | Kräuterpfannkuchen |
Spargelgemüse | Sauce Hollandaise

Valrhona Schokoladenmousse |
Pfälzer Erdbeeren | Salz-Karamelleis

3-Gang-Menü
59,00

UNSER SPARGELWEIN

2020 Leistadter Herzfeld Riesling, trocken
der leichte, spritzige Riesling
Weingut Brenneis-Koch, Bad Dürkheim

0,1 | 3,20 0,2 | 6,20
0,75 | 22,00



  @wallonenhof.otterberg

VORSPEISEN

Grünkernmehlsuppe I Markknödel	8,50
Spargelsuppe I Einlage	7,50
Schwertfisch Ceviche I Yuzu I Avocado I Gurke	15,00
Beef Tatar I schwarze Walnuss I Eigelbcreme I Belper Knolle	16,00
Tomatenmousse I Frisée I Burrata I Spargelstroh I Pumpernickel	14,00

HAUPTGERICHTE

Fang des Tages I Rucolarisotto I gebratener grüner Spargel I Kirschtomate I Hummerschaum	29,00
Maishähnchenbrust in Buttermilch gegart I Kartoffelwaffel I wilder Brokkoli I Sellerie I Sommertrüffel	28,00
Kalbsrückensteak I Bärlauchkruste I Kräuterpfannkuchen I Spargelgemüse I Sauce Hollandaise	32,00
Pasta I Champignons I Aubergine I Zuckerschoten	23,00

DESSERTS

Vanille-Erdbeer Panna Cotta I Rhabarberkompott I Basilikumsorbet	15,00
Valrhona Schokoladenmousse I Pfälzer Erdbeeren I Salz-Karamelleis	15,00
Symphonie Espresso I kleine Crème brûlée I exotisches Früchtesorbet	12,50

- Zusätzlich gibt es täglich wechselnde Tagesempfehlungen -



@wallonenhof.otterberg