

APERITIF DES MONATS

2021 Prosecco Rosé Extra Dry
Denominazione di Origine Controllata, Borgo Gritti
0,1l 5,70
0,75l 36,00

CHEF'S CHOICE MENÜ

Spargelsalat | Wassermelone | Wildkräuter

Rib Eye | Kartoffelgratin | Ratatouille | Sauce Bernaise

New York Cheesecake | Rhabarber | Erdbeere

3-Gang-Menü
54,00

WEINEMPFEHLUNG

2021 Rosé 360°, trocken
Merlot, Syrah, Cabernet, lebendig, fruchtige Beerenaromatik
Weingut Gies-Düppel, Birkweiler
0,1l 3,70 0,2l 7,10
0,75l 26,00



  @wallonenhof.otterberg

VORSPEISEN

Grünkernmehlsuppe I Markklößchen	6,90
Bärlauchschaumsuppe I Jakobsmuschel	7,50
Pastrami vom australischen Angus Beef I Hüttenkäse I Buchweizen I Parmesan I Rucola	14,50
Spargelsalat I Wassermelone I Wildkräuter	12,50
Thunfischcarpaccio I Oliven I getrocknete Tomaten I Wasabi I Yuzu	15,00

HAUPTGERICHTE

Fang des Tages I Kartoffel I Gurke I Champignons I Passionsfrucht	27,00
Rehsteaks I Polenta I grüner Spargel I Salbei I Cognacrahm	29,50
Rib Eye I Kartoffelgratin I Ratatouille I Sauce Bernaise	31,00
Confierter Schweinebauch I Pulled Pork I Papaya I rote Zwiebel	I wilder Brokkoli 26,00
Spargelgemüse I Bärlauch-Kaiserschmarren I Sauce Hollandaise	21,00

DESSERTS


Weißer Schokolade I Avocado I Heidelbeere I Koriander	12,50
New York Cheesecake I Rhabarber I Erdbeere	13,50
Basilikumsorbet I Prosecco	6,50

SÜßWEIN

2015 Dürkheimer Fronhof Rieslaner Trockenbeerenauslese Weingut Wegner, Bad Dürkheim	5cl 9,90
---	------------

- Zusätzlich gibt es täglich wechselnde Tagesempfehlungen -



  @wallonenhof.otterberg