

CHEF'S CHOICE MENU

Lachsmosaik | grüner Apfel | Sauerrahm

Französische Perlhuhnbrust | Duxelles |
Pflaume | Kürbis | Kartoffelwaffel

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

3-Gang-Menü 58,00

WEIN DES MONATS

2025 Chardonnay & Weissburgunder, trocken
Frische vom Weissburgunder und Schmelz vom
Chardonnay vereinen sich zu einer wunderbar
harmonischen Cuvée mit niedriger Säure
Weingut Reibold, Freinsheim

0,1l 4,30 – 0,2l 7,50 – 0,75l 25,00



@wallonenhof.otterberg

VORSPEISEN

Brokkolicremesuppe I Mandelsahne	9,50
Gebeizter Rehrücken I Karottentatar I rote Zwiebelmarmelade I Wildkräuter	16,00
Ochsenschwanzravioli I Brioche I Trüffel I Parmesanschaum	16,00
Lachsmosaik I grüner Apfel I Sauerrahm	16,00
Gebackenes Landei I Endiviensalat I bunte Bete I Senfemulsion	16,00

HAUPTGERICHTE

Fang des Tages I Pastasotto I Sellriecreme I Erbsen I Paprika-Mangorelish	34,00
Kalbsrückensteak I Kräuter-Nusskruste I Schnittlauch-Kartoffelstampf I Pfifferlinge I bunte Karotten	34,00
Französische Perlhuhnbrust I Duxelles I Kartoffelwaffel I Pflaume I Kürbis	30,00
Pfifferlingragout I Kartoffel-Zucchini- galetten I Wildkräuter	25,00

DESSERTS

Schoko vs. Birne I Tartelette I Sorbet I Mousse I Walnuss	15,00
Vanilleparfait I Kürbiskernöl I Zwetschgen	13,00
Pfirsichsorbet I Ginsud	6,00
Käsekarussell I Apfelbrot I Feigensenf I Brombeersorbet	15,00

und dazu... 2025 Gewürztraminer Spätlese
ein Dessert- und Käsebegleiter; betörender Duft
und herrliche Frische

Weingut Wegner, Bad Dürkheim 0,1l 7,50



@wallonenhof.otterberg