

WEIN DES MONATS

2024 Riesling 360°, halbtrocken
saftig, dezente Säure, intensives Fruchtspiel
Weingut Gies-Düppel, Birkweiler

0,1l | Euro 3,80 0,2l | 7,20 0,75l | 26,00

CHEF'S CHOICE MENU

Pfälzer Vitello I Kalb I Forelle I
schwarze Walnuss I Radieschen I Limette

Maishähnchen in Serranoschinken I
Kartoffelkrapfen I Sellerie-Vanillepüree I Wirsing

Valrhona Schokoladen Crème brûlée I
Mango I Tamarillosorbet

3-Gang-Menü 56,00



  @wallonenhof.otterberg

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe I Flädle	9,50
Apfel-Selleriesuppe I Walnüsse	8,50
Gebeizter Hirschrücken I Rotkohl I Birne I Schafskäse	16,00
Rote Bete-Bohnenmousse I Apfel-Nussbrot I Rucola I Balsamico I Kürbiskerne	15,00
Pfälzer Vitello I Kalb I Forelle I schwarze Walnuss I Radieschen I Limette	16,00

HAUPTGERICHTE

Fang des Tages I Ricotta-Pistaziencaramelle I gebratener Romana I Zitronenschaum	32,00
Kalbsrückensteak I Kakao-Nusskruste I gebackene Polenta I Kürbiscreme I Karotten	30,00
Maishähnchen in Serranoschinken I Kartoffelkrapfen I Sellerie-Vanillepüree I Wirsing	28,00
Pilzrisotto I wilder Brokkoli I geschmorte Petersilienwurzel I Wildkräuter I Parmesanchip	25,00

DESSERTS

Valrhona Schokoladen Crème brûlée I Mango I Tamarillosorbet	15,00
Topfen-Nougatknödel I Sauerkirsche I Sauerrahmeis	15,00
Vanilleeis I Kürbiskernöl I kandierte Kürbiskerne	9,00

