

**WILLKOMMEN AN EINEM ORT,
AN DEM KULINARIK UND HERKUNFT
UNTRENNBAR VERBUNDEN SIND.**

WILLKOMMEN IM DIEHLICIOUS

Unsere Küche versteht sich als Handwerk –
feinfühlig, saisonal, authentisch. Sie ist geprägt von einem tiefen Respekt
vor der Natur und der Überzeugung, dass kulinarische Kreation
immer auch Ausdruck kultureller Identität ist.

„Die Küche wurde meine Sprache“, sagt unser Küchenchef.

„Die Natur war und bleibt mein erster Lehrmeister.“

Diese Haltung spiegelt sich in jedem Gericht wider –
in der Auswahl regionaler Produkte,
im Rhythmus der Jahreszeiten und im sensiblen Umgang
mit Aromen und Texturen.

In enger Symbiose mit den Weinbergen des Gutes,
deren Wurzeln tief in die Erde greifen,
entfaltet sich eine Küche, die der Landschaft eine Stimme gibt.

Die Weine und Speisen treten dabei in einen feinen Dialog:
mal kontrastierend, mal harmonisch –
immer mit einem gemeinsamen Ursprung.

NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.

VORSPEISEN

RINDER-CARPACCIO

Trüffel-Vinaigrette | Pinienkernen | Rucola | Parmesan-Späne
Hauchdünn geschnittenes Rind mit edler Trüffel-Vinaigrette,
gerösteten Pinienkernen, frischem Rucola und feinen Parmesan-Spänen.
18,50

KRÄUTER-CRÊPE

Gebeizter Lachs | Geräucherte Buttermilch
Feine Crêpe-Röllchen mit aromatischem Lachs.
Die geräucherte Buttermilch verleiht dem Gericht eine sanfte, rauchige Tiefe
während Saibling-Kaviar für eine edle salzige Note und frische Sprossen
für eine leichte Schärfe sorgen.
16,50

GROSSER GARTENSALAT

Kirschtomaten | Gurken | hausgemachte Crôutons | ofenfrisches Brot
Bunte Variation von Marktsalaten
14,50

Topping: mit panierten & frittierten Bio-Tofu-Würfeln (Vegan) + 5,00
Topping: mit panierten & frittierten Garnelen + 8,50

KLEINER GEMISCHTER SALAT

Balsamico
Blattsalate der Saison mit hausgemachten Crôutons
und unserer klassischen Balsamico-Vinaigrette.
7,00

NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.

SUPPEN

GAZPACHO ANDALUZ

Tomaten | Paprika | Gurken

Eiskalte andalusische Gemüsesuppe
aus sonnengereiften Tomaten, Paprika und Gurken –
erfrischend, leicht und mit feiner Olivenöl-Note.

9,50

KRÄUTERSÜPPCHEN

Sieben Kräuter | Riesling | Kalte Butter

Eine schaumige Liaison aus sieben frischen Kräutern,
montiert mit Riesling und kühler Butter.

Die Frische des Gartens elegant auf dem Teller.

10,50

NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE QUARK-GNOCCHI

Eine Hommage an den Frühling.

Die tiefe, buttrige Umami-Note von geriebenem, getrocknetem Eigelb auf einer feinen Riesling-Velouté.

22,00

KIDS

PASTA

Pasta mit einer milden, fruchtigen Tomatensauce.

8,50

KINDER-SCHNITZEL

Knusprig paniertes Schweineschnitzel mit goldgelben Pommes und Ketchup.

11,00

NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.

FISCH & CO

GEBRATENE PULPO-TENTAKEL „MEDITERRAN“

Knoblauch | Zitrone | Polentaschaum | Pfannengemüse | Paprika-Couli
Zarte Oktopus-Tentakel, scharf angebraten mit Knoblauch und Zitrone – auf luftigem Polenta-Schaum,
mediterranem Pfannengemüse und hausgemachter Paprika-Coulis.

32,00

GEBRATENER LACHS

Wildreis | Safran-Hollandaise | Schnittlauch
Kross gebratener Lachs auf nussigem Wildreis-Bett,
umspielt von einer feinen Butternage mit Schnittlauch und samtiger Safran-Hollandaise.

28,50

FREGOLA SARDA

Garnelen | Basilikum
Klassische sardische Pasta aus gerösteter Semolina,
risotto-cremig zubereitet und mit White Tiger Garnelen serviert.

24,50

FLEISCH

SCHWEINE-FILET IM SCHINKENMANTEL

Rohschinken | Minz-Erbse | Junger Kohlrabi
Saftiges Filet vom Landschwein, würzig umhüllt und mit Zitronenthymian verfeinert –
auf samtigem Minz-Erbsen-Püree und glasiertem Kohlrabi.

26,00

GEFÜLLTE PERLUHNBRUST „SUPREME“

Kräuter-Farce | Rieslingsauce | Kritharaki-Nudeln | Marktgemüse
Feine Kräuter-Farce unter der krossen Haut, serviert mit einer spritzigen Rieslingsauce
und mediterranen Kritharaki-Nudeln mit buntem Marktgemüse.

24,50

NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.

PFÄLZER KLASSIKER

WILDSCHWEIN-SAUMAGEN

Bratkartoffel-Espuma | Champagnerkraut
Ein cremiger Bratkartoffel-Espuma verleiht dem gebratenen Wildschwein-Saumagen und dem Champagnerkraut eine elegante, moderne Leichtigkeit.

24,00

KALBS-CORDON BLEU

Bergkäse | Schinken | Bratkartoffeln | Preiselbeeren
Aus der zarten Kalbsnuss geschnitten, gefüllt mit herzhaftem Bergkäse und Schinken, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln.

32,50

RUMPSTEAK VOM DEUTSCHEN RIND

Mandelbohnen | Bratkartoffeln | Kräuterbutter oder Zwiebelschmelz
Saftiges Steak von der Färse, mit nussigen Mandelbohnen und knusprigen Bratkartoffeln. Wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder würzigem Zwiebelschmelz.

35,00

NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.