

# DEGUSTATIONSMENÜ

Bei Küchenchef Bertrand Splawski ist jedes Gericht ein Kapitel seiner Lebensreise. Hier trifft die kraftvolle Wärme seiner Heimat Kinshasa auf die handwerkliche Präzision seiner Lehrmeister Heinz Winkler, Silvio Nickol und Bobby Bräuer. Was in Zentralafrika begann und in den Metropolen der Haute Cuisine verfeinert wurde, findet in der Pfalz seine Vollendung. Begleitet von unseren anspruchsvollen Weinen, verschmelzen afrikanische Wurzeln mit europäischer Eleganz.

Ein Abend, der nicht durch Lautstärke sondern durch Tiefe beeindruckt, von der roten Erde bis zur Pfälzer Blüte. Begeben Sie sich mit unserem Degustationsmenü auf kulinarische Reise

**MENÜ 119,00 EUR / P.P.**

---

## DER AUFTAKT

Gänseleber-Mousse | Ananas | Malz-Crumble  
Joghurt-Kalamansi-Eis | Safran-Brioche

**2020 DIEHLICIOUS PINOT SEKT**  
0,1 L / 7,00 EUR

---

## DIE MEISTERSCHULE

Jakobsmuschel-Lasagne | Diehlicious-Wein-Velouté | Zitronenverbene

**2025 PREMIUM WEISSER BURGUNDER – TROCKEN**  
0,75 L / 26,00 EUR

---

## DIE ZEITLOSIGKEIT

Stör & Kalbsbries | Schwarzer Trüffel | Wurzelpetersilie | Kraftvoller Kalbs-Jus

**2023 SUPERIOR RIESLING – TROCKEN – AUS DEM TONNEAU**  
0,75 L / 48,00 EUR

---

## DIE WILDNIS

Wildschweinrücken & Knusper-Schwarte | Quatre-épices | Sauce Civet

**2022 SUPERIOR CABERNET SAUVIGNON  
ROTWEIN – TROCKEN – AUS DEM TONNEAU**  
0,75 L / 54,00 EUR

---

## DIE ERFRISCHUNG

Gurke | Diehlicious-Spirituose | Weiße Ganache  
Passionsfrucht | Zitronen-Espuma

**DELICIOUS APFELBRAND**  
2 CL / 6,00 EUR

---

## WEINBEGLEITUNG

als 0,1 ltr. Sekt/Wein und 2 cl Destillat nur komplett möglich

**28,00 EUR / P.P.**

---

## NUR KARTENZAHLUNG

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