

**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

GEFLÜGELLEBERMOUSSE

Brioche | Ananas

Zartschmelzende Mousse von der Geflügelleber, fein ausbalanciert mit fruchtigem Ananas-Chutney, einer dezenten Schärfe von Szechuanpfeffer und Chili sowie luftig gerösteter Brioche.

19,00

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

KLEINER GEMISCHTER SALAT

Balsamico

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

7,00

SUPPEN

KOKOS-HUMMERBISQUE

Garnele

Cremig und tief aromatisch. Durch die Verwendung von Kokosmilch und frischen Tomaten erhält diese Bisque eine moderne, leichte Textur.

Serviert mit einer knusprigen Garnelen-Krokette und feiner Hummer-Mayonnaise.

13,50

FRÜHLINGSKRÄUTERSÜPPCHEN

Sieben Kräuter | Riesling | Kalte Butter

Unsere moderne Interpretation eines Klassikers: Die berühmte Frankfurter Grüne Sauce als schaumige Liaison. Eine feine Emulsion aus sieben Frühlingskräutern, montiert mit Riesling und kühler Butter. Sobald die Sonne den Pfälzer Bärlauch weckt, findet er seinen Weg direkt in diese elegante Suppe.

10,50

NUR KARTENZAHLUNG

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

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE QUARK-GNOCCI

Eine Hommage an den Frühling der Pfalz.

Statt Parmesan setzen wir auf die Leichtigkeit von Magerquark. Die Salzigkeit des Käses ersetzen wir durch die tiefe, buttrige Umami-Note von geriebenem, getrocknetem Eigelb, das wie Blütenstaub über dem Teller liegt. Die Basis bildet eine Velouté aus Riesling, deren feine Säure die Spritzigkeit des Frühlings ankündigt.

22,00

SERVIETTENKNÖDEL

Champignons | Petersilie

Locker-leichte Knödelscheiben, erdig begleitet von einer feinen Champignon-Rahmsauce und der Frische von Petersilie.

21,00

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

GEBRATENER LACHS

Wildreis | Safran-Hollandaise | Schnittlauch

Ein Spiel der Farben und Texturen auf dem Teller. Der kross gebratene Lachs ruht auf einem nussigen Wildreis-Bett, umspielt von einer feinen Butternage mit frischem Schnittlauch.

Die Krönung bildet eine samtige Safran-Hollandaise mit Tomatenconcassée, die dem Gericht eine edle Wärme verleiht, während junger Blattspinat für die nötige Frühlingsfrische sorgt.

28,50

FREGOLA SARDA

Garnelen | Basilikum

Mediterrane Leichtigkeit: Klassische sardische Pasta aus gerösteter Semolina. Die im Ofen gebackenen Goldkügelchen werden wie ein Risotto cremig zubereitet und mit White Tiger Garnelen serviert.

24,50

FLEISCH

SCHWEINE-FILET IM SCHINKENMANTEL

Rohschinken | Minz-Erbse | Junger Kohlrabi

Die rustikale Antwort auf den Frühling. Saftiges Filet vom Landschwein, würzig umhüllt und mit der Frische von Zitronenthymian verfeinert. Auf einem samtigen Bett aus Minz-Erbsen-Püree entfaltet sich eine Leichtigkeit, die durch glasiertes Kohlrabi-Gemüse und eine feine, hausgemachte Jus vollendet wird.

26,00

GESCHMORTE LAMMKEULE

Basilikum | Thymian-Jus | Rosmarin

Keine schwere Winterkost, sondern die aromatische Ankunft des Frühlings. Die zart geschmorte Keule badet in einem tiefen Thymian-Jus, das durch die Frische von Bärlauch und Basilikum eine lebendige Leichtigkeit erfährt. Ein butterzartes Rosmarin-Gratin und grüne Bohnen mit Zitronenzesten.

32,50

NUR KARTENZAHLUNG

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

PFÄLZER KLASSIKER

WILDSCHWEIN-SAUMAGEN

Champagnerkraut | Bratkartoffel-Espuma | konfierte Kartoffeln
Das Pfälzer Nationalgericht in neuem Licht: Ein cremiger Bratkartoffel-Espuma
verleiht dem gebratenen Wildschwein-Saumagen
und dem Champagnerkraut eine moderne Leichtigkeit.

24,00

KALBS-CORDON BLEU

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

32,50

RUMPSTEAK

Bratenjus | Bratkartoffeln | Bohnen | Mandeln
Saftiges Rumpsteak von der deutschen Färse,
serviert mit nussigen Mandelbohnen
und knusprigen Bratkartoffeln.
Wahlweise zusätzlich mit unserer hausgemachten Kräuterbutter
oder würzigem Zwiebelschmelz.

35,00

NUR KARTENZAHLUNG

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