

**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 Crôtons
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

WILD-CONSOMMÉ

Frittaten

Kraftvolle, klare Wildbrühe – reduziert auf das Wesentliche.
Klassisch verfeinert mit einem Hauch reduzierten Balsamico
und feinen Kräuter-Frittaten.

10,50

NUR KARTENZAHLUNG

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

VEGETARISCH

TRÜFFELRAVIOLI

Weißer Trüffel-Sahnesauce | Frischer Trüffel

Fein gefüllte Ravioli in einer harmonischen Trüffel-Sahnesauce,
mit frisch gehobeltem Trüffel.

28,00

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

ZANDER

Meerrettich-Dillsauce | Rote Bete | Mangold

Saftig gegartes Zanderfilet auf erdigem Rote-Bete-Püree. Eine elegante Kombination, verfeinert mit der klassischen Note von Meerrettich und frischem Dill.

24,50

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

SCHWEINEBÄCKCHEN

Süßkartoffel | Wirsing

Über Stunden butterzart geschmort.

Die Tiefe der Sauce trifft auf die sanfte Süße des Süßkartoffelpürees und Rahmwirsing.

26,00

WILDGULASCH

Serviettenknödel | Rosenkohl | Birne

Kräftig geschmortes Gulasch von heimischem Wild, mit feiner Bitterschokolade für tiefen Glanz veredelt.

Serviert mit klassischem Rosenkohl und süßen Birnen.

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.