



À la Carte

Rohmilchbutter Maître Antony 2

Kännchen griechisches Olivenöl 3

Antipasti 10

Dose spanische Sardinen *a la antigua* 10

Salami Cacciatore - *Brett & Messer* 16

Affinierter Rohmilchkäse Maître JF Antony - *Brett* 22

Charcuterie - *Brett* 22

Ziegenfrischkäse mit grünem Olivenöl 14

„Stichelton“ Blauschimmelkäse mit Selleriesalat & Pfälzer Trüffeln 18

Kaltes Roastbeef & Kräutervinaigrette 24

Terrine du Chef mit Kürbischutney 16

Pfälzer Feldsalat mit Sauerrahmvinaigrette & Croûtons

Gereifte Schwarze Nüsse 14

Kürbissuppe mit Sauerrahm & steirischem Kernöl 12

Warmer Salat von junger Roter Bete mit Petersilie & Rapskernöl 12

Vegetarisches Möhren-Ossobuco mit Gemüsejus & Semmelknödel 29

Traditionelle Hechtklöße mit Hummerbisque & Spinat 32

Rinderfiletgeschnetzeltes mit Dr. Filips Pilzen

Rahmsauce & Spätzle 39



Traditionelles Gänsemenü

Nur für die Gesamtheit des Tisches

Amuse Bouche

Pfälzer Feldsalat

Sauerrahmvinaigrette und Croûtons
Gereifte Schwarze Hofgut-Nüsse

Bio-Gänsebraten

[klassisch gefüllt]

Gänsejus

caramellierte Maronen

Rotkraut & Kartoffelknödel

Rieslingeis Dr. Bürklin-Wolf

Kompott von heimischen Duftäpfeln

oder

Affinierte Käse

Maitre JF Antony

Menu 115 pro Gast



*Alle Zutaten sind BIO, stammen also aus ökologischer Landwirtschaft und Erzeugung,
de-öko-006.*

*Die Gänse stammen vom Bioland Gans-Gut Kucka in Ostrau/Schrebitz.
Wir holen die Gänse selbst ab und überzeugen uns jährlich vor Ort von der gewissenhaften Arbeit der Familie Kucka.*

Der Rohmilchkäse von Maître JF Antony stammt von ausgesuchten, kleinen Höfen, die meist nicht bio-zertifiziert sind.

*Über die wenigen Ausnahmen, von ausgesuchten Fischern, aus Wildsammlungen und kleinbäuerlichen Betrieben, geben wir Ihnen gerne
Auskunft.*

Wir bitten Sie, auf den Gebrauch von Medien, insbesondere mit Tonabgabe, zu verzichten.

Für Informationen bezüglich Allergenen dürfen Sie sich gerne an unser Serviceteam wenden.

Wir akzeptieren keine Tiere im Restaurant.



Titelbild

„Auf einen Gans schönen Abend...!“

Angefertigt für das Hofgut-Restaurant von Xaver Mayer aus Landau.



Je nach Verfügbarkeit können die Gerichte variieren.