

NETTS

RESTAURANT UND LANDHAUS

SPEISEKARTE

		€
VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE	Karotten-Ingwersuppe mit Kokosschaum, Thunfischtatar und Wasabimeerrettich	8,50
	Maronenschaumsuppe – leicht scharf – mit orientalischem Gemüserelish	7,50
	Winterliche Blattsalate mit Krokant und Sprossen	klein 6,00 groß 9,50
	Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig auf toskanischem Brotsalat und Rukola	11,00
	Carpaccio vom Pfälzer Saumagen mit Portweinschalotten und knusprigem Blutwurst Wan Tan	11,50
	Mediterranes Kalbstatar mit Thunfischsauce, Kapernbeeren und Chips von geräuchertem Mozzarella	13,50
	Schottischer Lachs aus der Zitronen-Ingwer-Beize mit Fenchel-Orangensalat, Tempuragarnele und Sesamremoulade	14,50
	HAUPTSPEISEN	Schwarze Paprikravioli mit Granatapfelschaum
Orecchiette genovese mit Basilikumpesto, Bohnen, Kartoffeln und Pinienkernen	12,50	
Hausgemachte Gnocchi mit Sugo vom Pfälzer Wildschwein	14,50	
Geschmorte Kalbsbäckchen und gebackener Kalbskopf auf Kartoffel-Selleriepüree und Gemüsestroh	19,50	
Crêpinette vom Pfälzer Wildschwein mit karamellisiertem Speckkraut, kleinen Semmelknödeln und Kümmeljus	24,50	
Kurz gebratenes Thunfischsteak, warmer sizilianischer Gemüsesalat und gebackene Reisbällchen, Balsamicosirup	23,50	
Im Kräutersud pochiertes Kabeljaufilet auf Petersilienrisotto mit confierten Kirschtomaten und weißem Tomatenschaum	22,50	
DESSERTS	Käseauswahl vom Affineur Tournette aus Straßburg mit Chutney und Brot	10,00
Dreierlei von hausgemachten Sorbets und Eis	9,00	
Warmer Schokokuchen ohne Schnickschnack	6,00	
Zitronen Mascarpone Crème brûlée mit Pistazieneis und weißem Schokoladen-Joghurt-Süppchen	9,50	
Parliné Crème mit pochierter Williamsbirne, Schokoladensorbet und Fleur de sel	10,50	

Alle Preise in €
inkl. gesetzlicher MwSt.
und Service.

Wir akzeptieren
Bargeld und EC-Karten.