

Empfang in der Vinothek

**Grünkohl- Quiche  
mit Lehntaler Käse und Räucherspeck**

Macis, buchenräucherig, Kohl und Gratiniertes

\*

**Feldsalat und Endivien in Elsässer Marinade  
Tatar von gebeizter Eiswoog- Forelle mit Avocado und Meerrettich**

Zart nussig, Consommé, Dill, Zitrone, Meerrettichscharfe

\*

**Kürbis- Cappuccino  
mit Gin- Sahne und gebackener Petersilie**

Muskatkürbissig..., zarte Anisnote, Wacholder

\*

**Pfälzer Leberknödel- Lasagne  
mit Sauerkraut, Bechamel und Schnittlauch- Pesto**

Majoran, Zwiebeln un de Pälzer sää Gschmagg!

\*

**Winter- Apfel- Sorbet  
mit Kräuterauszug**

Apfelsauer, tonicsüß und leichte Kräuter- Bitternote

\*

**Sirloin vom Pfälzer Herfordshire Jungrind  
auf Kartoffel- Lauch- Ragout und Wurzelgemüse**

Demi Glace, Schwarzer Pfeffer, sahnig- wurzelig und Röstaromen

\*

**Spundekäs mit Zwiebelmarmelade  
und Laugengebäck**

kräftig weinkäsecremig, leichte Cumin- Note, Schalotten

\*

**Birnen- Crumble mit Vanillesoße**

Vanille, Butter, Nelke und zimtig- caramellig