Karte

Feuer, Handwerk und Pfälzer Erde – heilig, nicht steif.

ZUR EINKEHR

Saumagen-Carpaccio HAUS-KLASSIKER — 17 €
hauchdünn, Senfsaat, Feldsalat aus Herxheim

Glut-Lauch VEGETARISCH — 8 €
über Rebholz gegrillt, Haselnuss, Brauner Butter

Leberwurst vom Holzkohlegrill — 17 €
eigenes Bauernbrot, Zwiebelschmelz

Kürbis aus der Asche VEGETARISCH — 17 €
Ziegenfrischkäse, Kürbiskernöl, Salbei

AUS DER GLUT

Lammschulter, 12 Stunden EMPFEHLUNG — 35 €
Rosmarin-Jus, Ofenkartoffeln, Bohnen

Pfälzer Rinderrücken, 300 g — 44 €
Knochenmarkbutter, Grillgemüse

Schweinebauch vom Weidehof — 26 €
Riesling-Sauerkraut, Senfkörner

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Allergene erfragen Sie gern bei unserem Team. · Beispielkarte

Karte

Feuer, Handwerk und Pfälzer Erde – heilig, nicht steif.

FÜR DIE GANZE TAFEL

Das Abendmahl für zwei ZUM TEILEN — 107 €
Tomahawk, drei Beilagen, zwei Saucen, Brot

Gemüse-Prozession VEGETARISCH — 53 €
fünf Gerichte aus der Glut, saisonal

Lamm im Ganzen VORBESTELLUNG — 260 €
für 6 Gäste, 48 h Vorbestellung

SÜSSE SÜNDEN

Gebrannte Dampfnudel KLASSIKER — 17 €
Weinschaum, Vanille

Schokolade & Rauch — 17 €
Kakaonibs, Holzkohle-Eis

Käse vom Hofgut — 26 €
drei Sorten, Traubensenf, Nussbrot

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Allergene erfragen Sie gern bei unserem Team. · Beispielkarte