

## Sommer 2017

### VORSPEISEN

Pfifferlingbouillon „Minestrone“ mit *karlbacher* Rehravioli 18 €

\*\*\*

Jakobsmuscheln „Zweierlei“ vom Grill und 54° glasig gegart 26,50 €  
auf Pfifferlingvinaigrette mit Friséesalat, Speck und Ackerbohnen

\*\*\*

Reh aus dem Pfälzerwald und Hokkaido-Kürbis, Terrine und Chutney, Klöße  
und Schaumsüppchen, Kürbis-Orangen-Sorbet und Reh-Salbei Röllchen 24,50 €

\*\*\*

*karlbacher* Hirschmaultaschen, geschmorter Kopfsalat  
und gebratener Pfirsich 21 €

### FISCH

Seeteufel Tournedos auf einem Basilikum Risotto, in Kirsch-Tomatenbouillon  
und Gemüse vom Grill 29,50€

\*\*\*

Bretonisches „Angel“ Wolfsbarschfilet, gebratene Pfifferlinge,  
geschmorte Vanille-Birnen, Aubergine und Drillingen-Kartoffeln 31 €

Weitere Fischgerichte „Pêche du jour“ empfiehlt Ihnen unser Service-Team.

## **FLEISCH**

Lammrücken in einem Rosmarin-Honig-Jus, Weißwein-Oliven-Kartoffeln,  
Kohlrabi und Gioggabeete 29,50 €

\*\*\*

Tranche vom Kalbsrücken, Zwiebel-Thymianjus, Nadelbohnen mit Oliven  
und Selleriepüree 32 €

\*\*\*

Donnersberger Landschweinkotelett,  
Steinpilz-Crèmesoße, Kartoffelpüree und Karotten-Variation 32 €

## **KÄSE & DESSERT...**

finden Sie in unserer Dessert & Digestif-Karte.

Unsere Sommergerichte servieren wir auch als Menü für Sie...

3 Gang Menü zu 49 € | Vorspeise – Fisch oder Fleisch – Käse oder Dessert

4 Gang Menü zu 62 € | Vorspeise – Fisch – Fleisch – Käse oder Dessert

5 Gang Menü zu 72 €