

## WALD & WIESE

---

Unter dem Motto „Wald & Wiese“  
bieten wir Ihnen am

Samstag, 5. Oktober 2024  
ein 6 Gang Menü  
an

125 EUR/Person  
Einlass ab 18 Uhr  
Menüstart 19 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

## WEINEMPFEHLUNG

---

2022

WESTHOFENER CHARDONNAY  
trocken | Barriqueausbau  
Spiess Weinmacher | Osthofen

0,1 l 4,60 €  
0,2 l 7,90 €  
0,75 l 28,00 €

## VORSPEISEN

---

### GEGRILLTE HENDLKEULE

Asia Barbecue  
Frühllauch  
Mango | Papaya  
18 €

### GEBEIZTER MISO LACHS

Gurke  
Reis Espuma  
19 €

### ZWEIERLEI PARMESAN

Baba Ghanoush  
Kichererbsen  
16 €

### BEEF TATAR

*unser Signature Gericht*  
Bergkäse  
Zwiebel  
Eigelbcreme  
Schnittlauch  
19 €

### MARKTSALAT

10 €

Für jegliche Art der Änderung der Speisen, erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50 EUR zu buchen. Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Bedienungsentgelt. Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

## HAUPTSPEISEN

---

SALTIMBOCCA  
*von der Maispoularde*  
Salbeischaum  
Romanesco  
Risoleekartoffeln  
26 €

CORDON BLEU  
*vom Kalb*  
Bratkartoffeln  
30 €

RUMPSTEAK  
Spätburgundersoße  
Bohnen  
Kartoffel-Trüffel-Püree  
34 €

SURF & TURF  
*Garnele & Rinderfilet*  
Schalottenjus  
Duo vom Blumenkohl  
42 €

SAIBLING  
Pfifferlingschaum  
Fregola Sarda  
Pfifferlinge  
30 €

SPINATROLLE  
*vegetarisch*  
Nussbutter  
Feta  
Pinienkerne  
27 €

## DESSERTS

---

SORBET  
eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot  
3 €

SEKTSORBET  
eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot  
mit Pinot Blanc Sekt aufgegossen  
8 €

TAGESDESSERT  
nach Tagesangebot

## UNSER BROT

---

Wir haben uns für Sie  
auf die Suche gemacht  
und mit der Bäckerei  
Beny aus Wintersheim  
eine Bäckerei gefunden,  
die ihr Handwerk liebt.

Verarbeitet wird der  
hauseigene Natursauerteig,  
das Mehl kommt  
von einer kleinen Mühle  
aus der Pfalz.