



Menü 1 zu 68,- Euro

„Kurfälzer Weihnachten“

Handschuhsheimer Feldsalat in Feigensenfdressing
mit Karamellisiertem Ziegenkäse und Feigen

„Heidelberger Ente“

Rosa Entenbrust auf Mandel-Wirsing mit
Lebkuchenjus und Kartoffel-Schinkentaler

„Mannemmer Dreck“

Makronen-Schokoladenküchlein
und Marzipanmousse mit Glühweineis

Menü 2 zu 95,- Euro

drei Gänge zu 78,- Euro

Süßsauer eingelegter Kürbis und Kürbismousse
mit gebeiztem Wildlachs und Salat

Zanderfilet auf rotem Camargue Reis
in Zitronen-Thymiansobe

Kalbsrücken und geschmorte Kalbsbacke
auf karamellisiertem Erdrübenstampf
mit Dauphin-Kartoffel

Mascaponemousse mit Trockenfrüchten,
Rotweibirne, Birnenmousse und -Sorbet



Menü 3

drei Gänge zu 78,- Euro

(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

Vier Gänge zu 95,- Euro

(Vorspeise, Suppe oder Fisch, Hauptgang, Dessert)

Menü Komplet zu 110,- Euro

Tatar vom Yellow-Fin Thunfisch mit
schwarzen Wintertrüffel, Rotkraut-Gel
Feldsalat-Mousse

„Mulligatawny“

Englische Curry-Gewürzsuppe mit
Kürbis, Mango und Gambas

Wolfsbarschfilet auf rotem Quinoa
mit Kokosnuss-Kräutersobe

Hirschkalbsrücken in Haselnüssen gebraten
auf PX-Sherrysobe mit gebackenen
Grießstrudell und Petersilienwurzel

Bayrisch Creme von gebrannten Mandeln
auf Schokoladensobe und -Mousse
Piemonteser Haselnusseis

