



À LA CARTE FÜR ZWEI PERSONEN

Filet vom Glantalrind - am Stück gebraten

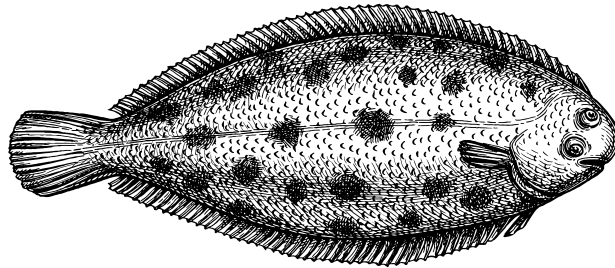
Glasierter Romanesco mit Räuchermandel, Limette und Kapern | Ofenkürbis
Püree von Alsenzer Kartoffeln und Kalamata Oliven | Burgunderjus

FÜR 2 PERSONEN - EINHUNDERTZWANZIG EURO

Nordsee Seesunge - Müllerin gebraten

Glasierter Romanesco mit Räuchermandel, Limette und Kapern | Ofenkürbis
Püree von Alsenzer Kartoffeln und Kalamata Oliven | Zitronen-Petersilien-Butter

FÜR 2 PERSONEN - EINHUNDERTFÜNFUNDVIERZIG EURO



Der Weinflüsterer empfiehlt dazu:

Weißwein

2017er Reserve du Patron "Grand Cuvee weiß", Weingut Disibodenberg

0,1l - VIERZEHN EURO

0,75l - NEUNUNDSIEBZIG EURO

Rotwein

2018er Reserve du Patron "Grand Cuvee rot", Weingut Disibodenberg

0,1l - VIERZEHN EURO

0,75l - NEUNUNDSIEBZIG EURO



MEISENHEIMER HOF KLASSIKER À LA CARTE

Vorspeisen

Handgeschnittenes Tatar vom Glantalrind*
Asiatische Aromen | Gerstenmiso | Shitake | Dashi
FÜNFUNDZWANZIG EURO

Dreierlei von der Hunsrücker Forelle*
Mousse von Kartoffeln und Sauerrahm | Tomatengelee | Bronzefenchel
VIERUNDZWANZIG EURO

Terrine von der Gänseleber
Salat von Himmel und Erde | Sauce Cumberland | Butterbrioche
NEUNUNDZWANZIG EURO

Suppen

Bouillabaisse von Atlantikfischen
Wildfanggarnele | Sauce Rouille | Parmigiano Reggiano | geröstetes Sauerteigbaguette
VIERUNDZWANZIG EURO | SECHSUNDDREISSIG EURO

Kraftbrühe vom Glantalrind
Markklößchen | Ravioli vom geschmorten Bäckchen | Kräuterroyal | Wurzelgemüse
NEUNZEHN EURO

Hauptgerichte

Sanft geschmortes Bäckchen vom Glantalrind
Allerlei vom Kürbis, Relish und Ofenkürbis | Brennnesselspätzle
Jus mit Perlzwiebeln und Kreuznacher Senf
VIERZIG EURO

Original Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebraten
Lauwarmer Meisenheimer Kartoffelsalat | kaltgerührte Preiselbeeren | Wiener Garnitur
DREISSIG EURO | SIEBENUNDDREISSIG EURO

Fisch nach Tagesempfehlung
Glasierter Romanesco mit Räuchermandel, Limette und Kapern | schwarze Linsen
römische Nocken | Beurre Blanc
VIERZIG EURO

***wahlweise mit 10g Prunier Caviar:**
ZWEIUNDZWANZIG EURO



DEGUSTATIONSMENÜ

Gruß aus der Küche

Knusper Gänseleber

Gänselebereis | Essigkirsche | grüner Pfeffer | Butterbrioche
NEUNUNDDREISSIG EURO

Gambero Rosso auf zwei Arten - Carpaccio und geflämmt*

Austerneis | Gemüsetatar | Salzzitrone | Sud von Staudensellerie und Apfel
SECHSUNDZWANZIG EURO

Essenz vom Mufflon mit asiatischen Aromen

Mufflon Gyoza | Kokosschaum | Maitake | Buchenpilze
ACHTUNDZWANZIG EURO

Norwegische Jakobsmuschel*

Pulpo | Bouchot Muscheln | Reis aus Albufera | Bouillabaisse-Aromen | Beurre Blanc
FÜNFUNDDREISSIG EURO | SIEBENUNDVIERZIG EURO

„Tequila Sunrise“

Orangensorbet | Granatapfel
SIEBZEHN EURO

Kalb von der Lehmühle auf drei Arten

Artischocken | allerlei Lauch | Sanddorn | Jus Grand Veneur
NEUNUNDVIERZIG EURO

Auswahl von Rohmilchkäsen vom Wagen

Käsecke Waltmann | Eric le Febre | Pierre de France
hausgebackenes Früchtebrot | hausgemachter Feigensenf
5 Sorten

SECHSUNDZWANZIG EURO

„Weinbergspfirsich“

Edelweiß Schokolade | Pistazie | Sud von Zitronenthymian | Pfirsichsorbet
ZWEIUNDZWANZIG EURO

Süßer Abschluss

Das Menü mit vier Gängen:

EINHUNDERTVIERZEHN EURO

FÜNF GÄNGE – EINHUNDERTVIERUNDZWANZIG EURO

SECHS GÄNGE – EINHUNDERTNEUNUNDDREISSIG EURO

SIEBEN GÄNGE – EINHUNDERTVIERUNDVIERZIG EURO

ACHT GÄNGE – EINHUNDERTVIERUNDFÜNFZIG EURO

Der Abschluss des Menüs ist immer Käse oder Dessert

***wahlweise mit 10g Prunier Caviar:**

ZWEIUNDZWANZIG EURO

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



VEGETARISCHES MENÜ

Gruß aus der Küche

„Lotti Karotti“ - Tatar von der Urkarotte

Eis von Büffel Bill Mozzarella | Salat und Sud von der Petersilie | Karottenknusper
DREIUNDZWANZIG EURO

Leichtes Tom Kha Süppchen

Zahmer Tanzpilz | Buchenpilze | Kokosschaum | Zitronengrasduft
ZWANZIG EURO

Geröstete Fregola Sarda

Allerlei Fenchel | Belper Knolle
VIERUNDZWANZIG EURO | SECHSUNDDREISSIG EURO

„Tequila Sunrise“

Orangensorbet | Granatapfel
SIEBZEHN EURO

Parmigiana von Obermoscheler Aubergine

Crema vom geröstetem Rucola | Obermoscheler Tomaten | alter Balsamico
Parmigiano Reggiano
FÜNFUNDZWANZIG EURO | SECHSUNDDREISSIG EURO

Millefeuille vom Freesisch Blue Käse

Hausgebackenes Früchtebrot | Feigenchutney | karamellisierter Blätterteig
ACHTZEHN EURO

„Williams Birne“

Eis von Holunderbeeren | Birnensorbet | gerösteter Mohn
EINUNDZWANZIG EURO

Süßer Abschluss

Das Menü mit vier Gängen:

ZWEIUNDNEUNZIG EURO

FÜNF GÄNGE – NEUNUNDNEUNZIG EURO

SECHS GÄNGE – EINHUNDERTNEUN EURO

SIEBEN GÄNGE – EINHUNDERTNEUNZEHN EURO

Der Abschluss des Menüs ist immer Käse oder Dessert