



À LA CARTE FÜR ZWEI PERSONEN

Filet vom Glantalrind - am Stück gebraten

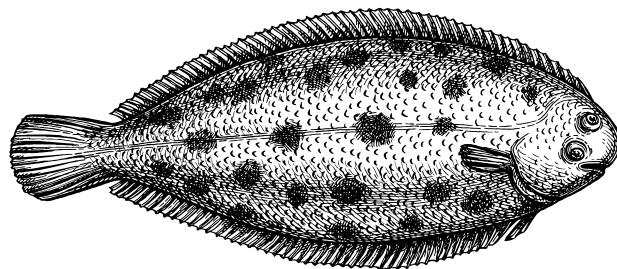
Glasierter Romanesco mit Räuchermandel, Limette und Kapern | Ofenkürbis
Püree von Alsenzer Kartoffeln und Kalamata Oliven | Burgunderjus

FÜR 2 PERSONEN - EINHUNDERTZWANZIG EURO

Nordsee Seezunge - 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

Wildfanggarnelen | Sauce Rouille | Parmigiano Reggiano | geröstetes Sauerteigbaguette

VIERUNDZWANZIG EURO | SECHSUNDREISSIG 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 Lehnmühle auf drei Arten

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

Auswahl von Rohmilchkäsen vom Wagen

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

SECHSUNDZWANZIG EURO

„Weinbergpfirsich“

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



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 | SECHSUNDREISSIG EURO

„Tequila Sunrise“

Orangensorbet | Granatapfel
SIEBZEHN EURO

Parmigiana von Obermoscheler Aubergine

Creme vom geröstetem Rucola | Obermoscheler Tomaten | alter Balsamico
Parmigiano Reggiano

FÜNFUNDZWANZIG EURO | SECHSUNDREISSIG 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