

SONNTAG  
20. MÄRZ

18:00 Uhr  
in Karsten's Esszimmer

## *Regional goes International*

Donnersberger Glanrind  
nach Rezepten aus aller Welt  
in sechs Spotlights

Menü € 52,-

Menü mit Getränkebegleitung € 75,-



## *Es geht auch ohne Rind!*

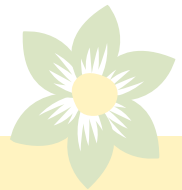
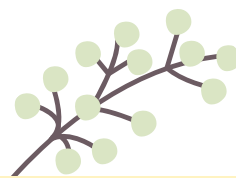
Wir kochen für Sie ein frisches und  
kreatives Menü in der gewohnten Machart:  
„Alles andere als gewöhnlich!“  
Also lassen Sie sich überraschen und seien  
Sie mit von der Partie

Allergien & Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an!

Wir sind Bio  
kontrolliert von der ABCert  
DE-ÖKO-006



Biosphärenreservat  
Pfälzerwald  
Nordvogesen



*Wenn jemand eine Reise tut,  
so kann er was erschmecken!*

So schmeckt es in den Südstaaten  
Pulled Beef-Polenta Crust Pie

Clear-Oxtail-Soup - typical british

Asian-Street-Food Nr. 198  
Süß-saures Rindfleisch, Koriander, Ingwer,  
Gemüstreifen, Sprossen und Glasnudeln

Lange im Rauch - endlich gut:  
Brisket, Weiherhöfer Baked-Beans,  
Süßkartoffelcreme

Viva Italia  
Bistecca, Ratatouille, Gremolata

Es wird leicht und luftig  
Joghurt-Limettenmousse trifft Mangosorbet  
und Winterapfel