



ÜBERRASCHUNGSMENÜ NULL41

Lassen Sie sich aus der Küche von Timo Küspert
und seinem Team
in 5 Gängen überraschen.

Tischweise, ab zwei Personen.

€ 49,50 pro Person

mit 5 begleitenden Weinen

€ 25,00 pro Person

(0,1 l je Gang)

VORSPEISEN

Gemischter Beilagensalat mit null41 Dressing, gerösteten Kernen und Kresse	€ 6,50
Pfälzer Feldsalat in null41 Dressing mit heißen Schinkenstreifen und Croutons	€ 10,50
oder mit geraspeltem Schafskäse und Pinienkernen	€ 10,50
oder mit beidem	€ 11,50
Carpaccio vom Hohenloher Rinderrücken mit Trüffelkrem und Rucola in Bieressig-Vinaigrette	€ 14,50
Gebackene Pralinen vom Ziegenfrischkäse an herbstlichen Salaten, Olivensalsa und türkischem Paprika-Brot	€ 12,50
Yellow Fin Tuna-Tataki mit schwarzem Rettich und Ponzu	€ 15,50

SUPPEN

Kremsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit seinem Konfit, gerösteten Kernen und steirischem Kernöl	€ 9,50
Grünkernmehlsuppe mit hausgemachten Markklößchen	€ 9,00

HAUPTGÄNGE

Gebackener Strudel von der Schwarzwurzel auf rahmigem Wirsing mit Zitronenschaum, rote Bete und lila Karotten	€ 18,50
Ravioloni von Ricotta und Steinpilzen mit Tannen-Honig-Espuma, Rosenkohl, Quittenchutney und Champignonkohle	€ 18,50
Zweierlei von Zander und gebackenen Thunfischbällchen auf Erbsen-Püree mit gelber Karottensoße, Vanilleschaum, lila Schmorkarotten und Affilakresse	€ 27,50
Medaillons vom atlantischen Seeteufel nach Müllerin Art mit flüssiger Butter, Mandelblättchen und Petersilienkartoffel	€ 32,50
Pfälzer Leibgericht Pfälzer Saumagen, Kalbsleberknödel und grobe Bratwurst an Sauerkraut mit Rotweinssoße, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	€ 18,50
Gesottener Hohenloher Rindertafelspitz „Qualitätsfleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall“ mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln, Essiggurken und Preiselbeeren	€ 19,50
Medaillon vom Hohenloher Rinderfilet mit Cognac-Pfefferrahmssoße, Kräuterseitlingen und Spätzle	€ 32,50
Cordon bleu von der Kalbshüfte „Qualitätsfleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall“ gefüllt mit Rinderschinken und Sonntaler Heumilchkäse, Pommes frites	€ 21,50
Rehragout aus deutscher Jagd in Sliwowitzsahnesoße mit Kräuterseitlingen, Semmelknödel und Essigzweischgen	€ 23,50
Rosa gebratene Dupont Barbarie Entenbrust auf Kartoffel-Kürbisstampf mit Orangensoße, Rosenkohl und glasierten Maronen	€ 27,50

DESSERT

Dreierlei Mousse von Original Beans Schokolade „rare Qualitätsschokolade aus seltenen Kakaosorten“ Vollmilch, dunkle und weiße Schokolade mit frischen Früchten	€ 11,50
Vanille Crème brûlée mit frischen Früchten und Maroneneiskrem	€ 10,50
Trilogie von Sorbets Himbeere, Mango und schwarze Johannisbeere mit exotischem Früchteragout und gebackener Mandelhippe	€ 10,50
Trio aus unserem Rohmilchkäse-Sortiment von Käse Affineur René Tourette aus Straßburg mit Tessiner Feigensenf, Heumilchbutter und Früchtebrot	€ 12,50

KINDERKARTE

Räuberteller leerer Teller und Besteck zum Mitessen bei den Eltern	€ 0,00
Für die ganz Kleinen: Babyspätzle Eine Hand voll Spätzle mit Rahmsoße im Tellerchen	€ 0,00
Pommes frites mit Ketchup	€ 4,00
Spätzle mit Rahmsauce	€ 4,50
Pfannkuchen mit Marmelade oder Nutella mit Früchten	€ 5,50
Eine kleine Bratwurst mit Kartoffelpüree und Ketchup	€ 6,00
Drei hausgemachte Chicken Sticks Hähnchen-Innenfilets in der Cornflakes Kruste mit Pommes frites und Ketchup	€ 6,50
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	€ 8,50

BEI WÜNSCHEN UND FRAGEN ZU ALLERGENEN ZUSATZSTOFFEN
HILFT IHNEN UNSER TEAM SEHR GERNE WEITER. SCHÖN, DASS
SIE HIER SIND! IHR PAR-TERRE NULL41 TEAM

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.