

Sehr geehrter Gast.

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant „Urgestein“ begrüßen zu dürfen.

Seit unserem Küchenchef-Wechsel vor ein paar Monaten haben wir uns darauf beschränkt, wenn es uns irgendwie möglich ist, unsere Lebensmittel von Regionalen und kleinen Produzenten zu beziehen, die wie auch wir, mit dem Vorsatz arbeiten den größtmöglichen Genuss zu garantieren.

Exemplarisch möchten wir vor allem

Martin Braun und Team, vom Gemüseanbau Braun aus Zeiskam für Gemüse, Kräuter und Salate

und

Christian Ritzmann und Team vom Hof Ritzmann in Winnweiler für das Fleisch danken.

Wir verarbeiten bewusst nicht nur die edelsten Teile eines Tieres sondern auch solche Stücke, die vielleicht in Vergessenheit geraten sind, aber Geschmacklich einem Rücken oder Filet in nichts nachstehen. Das ist unser Beitrag zu einer ökologisch vertretbaren gastronomischen Zukunft. Um dies zu erreichen haben wir uns z.B. dem Garen im Vakuum in einem Wasserbad verschrieben. Dieser Prozess der Ursprünglich aus der Medizin kommt, ermöglicht uns ein exaktes temperieren des Lebensmittels im Dezimalbereich. Dadurch bleiben Geschmack und Farbe vollständig erhalten, ohne Nährstoffe einzubüßen.

Alles was wir Ihnen servieren, fertigen wir selbst, ohne Einsatz jeglicher Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe.

Hanno Rink// Hedi Scheuren// Benjamin Peifer// Tanel Idil// Charlotte Kupka// Karin Schüpferling

im Februar zweitausendzwoölf

Dürfen wir Sie überraschen? Das können wir am besten, mit...

..Unserem Überraschungsmenü

in vier Gängen für vierzig euro

Weinbegleitung - vier Weine- zweiundzwanzig euro

oder

in sechs Gängen für achtundfünfzig euro

Weinbegleitung – sechs Weine- siebenundzwanzig euro

Vorspeisen

Gebeizter Bachsaibling „Sashimi“

Soyamarschmallow//Gartengurke//Erdnuss//Grapefruit

-zwölf euro-

„Vergessene Werte vom Donnersberger Wollschwein“

Fuß, Zunge, Herz und Schwarte//Kartoffelsalat //Kapern//Meerrettich

-elf euro und fünfzig cent-

Karamellisierter Ziegenfrischkäse

Rote Bete „süss-sauer“//Grüner Apfel „geist“//kandierte Olive

-zehn euro-

Suppen und Zwischengerichte

Essenz und Tartar vom Glanrind

Zwiebelcreme//Schwarzbrot//Schnittlauch

-neun euro-

Bauch vom Wollferkel aus Winnweiler

Boullion mit den Aromen Thailands//Kokos//Karotte

-elf euro-

Glasierte Sellerieravioli

Haselnuss//Braune Butter//Parmesan

-zehn euro-

Hauptgänge

Cremiges Aquerello-Risotto „Carbonara“

Sanft pochiertes Ei von Bauer Becker// Schinken// Parmesan
-vierzehn euro-

Pochierter Kabeljau und geflämte Jakobsmuschel

Apfel-Curry- Chutney//Zuckermais// gerösteter Brokkoli
-vierundzwanzig euro und fünfzig cent-

Wels aus biologischer Aquakultur „Hommage an die Pfalz“

mild geräuchertes Kartoffelpüree//Sauerkrautsaft//Blutwurst
-neunzehn euro-

Unser Zwiebelbraten von der Ochsenbacke

karamellisierte Zwiebeln//Spinat//Kartoffelstampf
-neunzehn euro-

Brathendl vom Hof Ritzmann „Interpretation Urgestein“

„Brust und Keule“// Weißkraut//Serviettenknödel
-neunzehn euro-

Unser Highlight ab 2 Personen und nur Tischweise serviert

Lamm vom Hofgut Neumühle

„orientalisch inspiriert und in mehreren Zubereitungen serviert“
-fünfunddreißig euro - pro person

Desserts und Käse

„Bienenstich Intense“

Vanilleschaum// Honig-Eis mit Hefe aromatisiert//Mandelkrokant
-neun euro-

Twix... und was wir daraus gemacht haben

Oma's Butterkeks//salziger Karamell//bittere Schokolade
-neun euro-

Pur Vitamin C

Zitrusfrucht „eiskalt“//Vodka Grey Goose
-fünf euro und fünfzig cent-

Ab 2 Personen mit ein wenig Geduld

Frisch gebackener Apfelfannkuchen

Geriebener Apfel//Streusel//Vanilleeis
-zehn euro- pro person

Selektion gereifter Käse aus der Käseglocke in Neustadt

Hausgemachte Beilagen//Früchtebrot
-zehn euro-

Fleur du Maquis „a la parmentier“

Kartoffelschaum//Eigelb//Schinken
-zehn euro-