

hotel



hirschhorn  
wilgartswiesen

# GENUSS-INSEL- EVENT

OSTERHASEN - SCHLEMMER - BUFFET

OSTERSONNTAG, 21. APRIL UND OSTERMONTAG, 22. APRIL

JEWELS AB 11:30 UHR

## KALT :

- BRETONISCHE AUSTERN
- GARNELEN IN AIJOLI
- GROSSE RÄUCHERFISCHAUSWAHL
- GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
- ROSA KALBSTAFELSPITZ IN THUNFISCHCREME
- RINDERCARPACCIO "KLASSISCH"
- CARPACCIO VON EDELSALAMI UND BERGKÄSE
- REHNÜSSCHEN ROSA "BADEN BADEN"
- ELSÄSSER CHACUTERIE
- POULET "RAZ EL HANOUT"
- RUSSISCH EI, ROASTBEEF, KAVIAR

**! UND WIE IMMER VIELES MEHR !**

## ANTI PASTI | VEGETARISCHES |

### SALATE

- AVOCADO "READY TO EAT"
- GRILLGEMÜSE UND HIRTENKÄSE
- COUS COUS IN SESAM-EMULSION
- BUNTE GIOGGIABETE ALS CARPACCIO
- AUBERGINEN, ZUCCHINI, EDELPILZE
- OLIVENVARIATION
- GROSSES SALATBUFFET
- U.V.M.
  
- FEINE BROTAUSWAHL, SALZBUTTER

**AUF GRUND VON MARKTFRISCHE  
BEHALTEN WIR UNS KLEINE  
ÄNDERUNGEN VOR!**

## WARM:

### FISCH | FLEISCH | VEGETARISCH

- ALLERLEI VOM OSTERLAMM
- ENTRECÔTE VOM WEIDERIND
- FRANZ. ENTEBRUST ROSA
- BAYRISCHES WAMMERL  
24 STD. SOUS VIDE GEGART
- KALBSSCHNITZEL IN BREZL-PANKO-  
KRUSTE
- RÜCKENFILET VOM BLAULENG  
(NACH VERFÜGBARKEIT)
- KNUSPRIGE GEMÜSE-SAMOSAS
- RAGOUT VON EDELPILZEN
- SOJA-GESCHNETZELTES UND  
FRÜHLINGSTRÜFFEL

### GEMÜSE | BEILAGEN

- SPARGELGEMÜSE (NACH  
VERFÜGBARKEIT)
- BOCCOLI-SAUTÉ
- GRENAILLEKARTÖFFELCHEN
- HAUSGEMACHTE PASTA

### KÖSTLICHKEITEN

#### AUS UNSERER PATISSERIE:

- HAUSGEMACHTE EIS, PARFAITS,  
SORBETS
- DELICE VON ERDBEEREN UND  
RHABARBER
- GRIESFLAMMERIE ALS TERRINE
- JOGHURT-LIMETTEN-MOUSSE
- MANDELSCHNITTE
- U.V.M.
  
- FEINE FRANZÖSISCHE  
KÄSE-AUSWAHL  
UND VERSCHIEDENE CHUTNEYS



HOTEL AM HIRSCHHORN  
AM HIRSCHHORN 12-14 ♦ 76848 WILGARTSWIESEN  
TEL: 06392/581 ♦ INFO@HOTEL-HIRSCHHORN.DE