

# Ihr kulinarischer Hot Spot

*Klassisch - Innovativ - Hirschhorn Cross Over*

| **Gebeizter Sashimi Thunfisch** | **zertifizierter Wildfang** |  
| Sesam | Yuzu | Wasabi | Erdnuss | Radieschen |  
17,00

| **Unser Rindercarpaccio** | **klassisch** |  
| Olivenöl | Balsamico | Ruccula | Cherrytomaten | gehobelter Grana |  
\*groß 16,00 (\*14,40) / klein 9,80

\*| **Dreierlei Tapas** |  
| marinierter Schafskäse | Knoblauch Peperoni | Artischockentatar | Garnitur |  
-vegetarisch-  
13,50 (\*12,15)

| **Frühlings-Wildkräutersalat** |  
| fruchtiges Orangendressing | Sprossen | gerösteter Nussmix |  
11,50

*Zu allen kalten Vorspeisen servieren wir unser Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker*

| **Beilagensalat** | **Kopfsalat von der Insel Reichenau** |  
| unser Hausdressing | reichlich Rohkostgarnitur |  
5,00

## **Gourmet-Starter**

| **Unsere Trüffelpommes** | **knusprig gebacken** |  
| reichlich Trüffelspäne | Granawölkchen |  
„solo“ 12,00

dazu:

**1 Glas Champagner (0,1ltr.)**

Cuvée Reservée Extra Brut Grand Cru

Champagne Maurice Vesselle, Bouzy, Montagne de Reims

Glas „solo“ 11,80 | „im Duett“ 21,50

Bei Bestellung einer Vorspeise als Hauptgang erlauben wir uns 3,50 Gedeck - Aufschlag zu berechnen !  
Ab 2 bestellten Vorspeisen entfällt der Gedeckaufschlag (Suppe und Beilagensalat ausgenommen)

**Bei Fragen zu etwaigen Allergenen sprechen Sie unser Serviceteam  
bitte an, wir helfen Ihnen gerne weiter.**

**\*10% Genuss Rabatt = Preise im Rahmen unserer Hotel-Arrangement**

*Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service*

| **Die Brust vom Elsässer Poulet** | **Bruno Siebert, Ergersheim** |

| schonend im Vakuum gegart |

| Trüffelpasta | Grana | gebratener grüner Pfälzer Spargel |

26,00

\*| **Unser Boeuf Bourguignon** |

| **große Rindfleischstücke in 100% Rotwein geschmort** |

| kräftige Bratensauce | Steinchampignons |

| Wurzelgemüse | Kartoffelknödel |

28,-- (\*25,20)

| **Supreme vom Kalbstafelspitz** |

| zart & saftig | Steinpilz-Beurre blanc | Steinchampignons |

| "Erbsen & Karotten" | Bandnudeln |

28,50

\*| **Lammpfännle** |

| Steak-Medaillons vom Grill | Zwiebel-Koblauchschmelz |

| grüne Bohnen | Grillpaprika | Schafskäse |

| Kritharaki - Nüdelchen in Rosmarinjus |

26,50 (\*23,85)

\*| **Bretonisches Schellfisch-Rückenfilet** |

| Krustentierrahm | gebratener grüner Pfälzer Spargel |

| Trüffelrisotto |

29,50 (\*26,55)

**Unser Low Carb Gericht**

\*| **Filetsteak vom Sashimi Thunfisch** | zertifizierter Leinenfang |

| vom Grill | Tchulipfeffer | Safranfenchel | Belugalinsen |

32,-- (\*28,80)

| **Hausgemachte Tagliatelle** |

| Trüffelsahne | gehobelter Trüffel | Granawölkchen | Tomaten |

**als Vorspeise:** 16,00 | \* **als Hauptgang:** 22,50 (\*20,25)

**Aus unserer Patisserie**

| **Gariguettes Aroma Erdbeeren** |

| hausgemachtes Joghurteis | Gavottesgebäck |

10,50

| **Crème Brûlée** |

| knusprige Zuckerdecke | Früchtedekor |

9,50

| **Trilogie** |

| Unser Gänseblümcheneis | Pfälzer Rhabarberkompott | Tarte au Citron |

13,50

**Premium-Eis von „Glaces des Alpes“**

Maitre Artisan Glacier Stéphane Vindret

Macadamia-Nuss Vanille  
karamellisiert

Valrhona Schokolade  
Guanaja 80%

Sizilianische  
Pistazie

Madagaskar  
Vanille

| ab 2 Kugeln 6,40 € | 3 Kugeln 9,00 € | jede weitere Kugel 2,80 € |  
| jeweils mit Früchtedekor & Gavottesgebäck |

**\*10% Genuss Rabatt = Preise im Rahmen unserer Hotel-Arrangement**

*Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service*