

Ihr kulinarischer Hot Spot

Klassisch - Innovativ - Hirschhorn Cross Over

| **Gebeizter Sashimi Thunfisch** | **zertifizierter Wildfang** |

| Sesam | Yuzu | Wasabi | Erdnuss | Radieschen |

16,00

* | **Der Rücken vom Landschwein** | **im "sous vide" saftig gegart** |

| hauchdünn geschnitten | Steinpilz-Confit | Wachtelei | Cherrytomaten | Garnitur |

13,50 (*12,15)

| **Unser Rindercarpaccio** | **klassisch** |

| Olivenöl | Balsamico | Ruccula | Cherrytomaten | gehobelter Grana |

*groß 13,50 (*12,15) / klein 9,80

* | **Dreierlei Tapas** |

| marinierter Schafskäse | Knoblauch Peperoni | Artischockentatar | Garnitur |

-vegetarisch-

11,50 (*10,35)

* | **Knackig frischer Pfälzer Feldsalat** | **Balsamicodressing** |

| gerösteter Speck | Croutons |

9,50 (*8,65)

* | **mit glasierten Keschde** | **in Keschdevinaigrette** |

12,50 (*11,25)

Zu allen kalten Vorspeisen servieren wir unser Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker

| **Beilagensalat** | **Pfälzer Kopfsalat** |

| Hausdressing | reichlich Rohkost-Garnitur |

4,50

Gourmet-Start up

| **Unsere Trüffel Pommes** | **knusprig gebacken** |

| reichlich Sommertrüffel | Granawölkchen |

„solo“ 8,50

dazu: 1 Glas 0,1ltr. eisgekühlter Winzer-Champagner

Brut Tradition

100% Pinot Noir, Blanc de Noirs

Champagne Serge Mathieu, Avirey-Lingey, Côte des Bar

„im Duett“ 16,00

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.**

Unsere Gans 2021

Die Keule knusprig	Die Brust saftig rosa	
Clementinen-Beifuß-Jus	glasierte Keschde	
Pesto von schwarzen Nüssen	Apfelrotkohl	Kartoffelknödel
28,50

*| Zanderfilet | auf der Haut gegrillt |
| Rieslingrahm | heimisches Gemüse |
| Belugalinsen |
26,00 (*23,40)

*| Entrecôte | Französische Charolais Färsche | mind. 280gr |
| 70 Tage bei uns gereift | wenig Fett | angenehme Fleischaromatik |
| Kräuterbutter | Ratatouille | Rösti |
38,00 (*34,20)

| Kalbs-Entrecôte | mind. 200gr. | vom Grill |
| Café de Paris - Butterjus | Broccoli | Kartoffelpuffer |
26,00

| Irische Ochsenbäckle |
| kräftige Rotweinjus | Kräuterseitlinge |
| Rotkraut | Serviettenknödel |
21,50

(Wir bitten um Verständnis, dass die meisten Steaks nicht durchgebraten werden können)

vegetarisch

| Hausgemachte Tagliatelle | Trüffelsahne |
| gehobelter Trüffel | Granawölkchen |
Vorspeise 10,50 Hauptgang 18,50

Aus unserer Patisserie

| Tarte Tartin Normande | Rosmarinsorbet | Garnitur |
8,00

| Hausgemachter Rumtopf | Keschde-Tonkabohnen-Eis | Baumkuchen |
9,50

| Creme Brûlée | knusprige Zuckerdecke | Früchtedekor |
7,50

Zu unseren verführerischen Dessert-Kreationen empfehlen wir:

2015 Prinzessin – Riesling Auslese

Birkweiler Kastanienbusch
Weingut Dicker-Doll, Birkweiler
5cl 5,20

* = Preise im Arrangement „Hirschhorn-Zeit“
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service