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 | reich an Kopfsalat |
| 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

| Franz. Entenbrust |
| saftig rosa | im Sous vide gegart |
| Steinpilz Beurre blanc | "Erbsen & Karotten" |
| Bandnudeln |
26,50

***| Rückensteak vom Porco Iberico |**
vom Grill	mind. 180g
leicht gebundener Chorizosud	Steinchampignons
Pastinakensauté	knusprige Waffelkartoffel
29,-- (*26,55)

| Kalbs – Entrecôte | mind. 200g |
| Superior Qualität | Kräuterbutter |
| Ratatouille | knusprige French Fries |
29,--

| Lamm – Rückenfilet |
| rosa | Rosmarinjus |
| Knoblauchschmelz | Portugiesische Böhnchen |
| Kritharaki – Nüdelchen |
29,50

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

| Marinierte Erdbeeren |
| hausgemachtes Joghurteis | Gavottesgebäck |
10,50

| Creme Brûlée |
| knusprige Zuckerdecke | Früchtedekor |
9,50

| Tarte au Citron |
| Rosmarinsorbet | Früchtedekor |
12,00

Premium-Eis von „Glaces des Alpes"

Maître 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