

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

*| **Bretonisches Rascassefilet** | vom Grill |
| Kräuteröl | Ratatouille | Rösti |
28,00 (*25,20)

*| **Rückensteak** | **Französische Charolais Färs** | **mind. 220gr** |
| 100 Tage gereift | Premium Mastercut | feinste Dry aged - Aromatik |
| Kräuterbutter | Ratatouille | Crunchy fries |
42,00 (*37,80)

| **Kalbs-Rückensteak** | **mind. 180gr.** | **vom Grill** |
| Steinpilz-Morchelrahm | Broccoli | Kartoffelpuffer |
26,00

*| **Mageres Hirschragout** |
| Preiselbeerbirne | Apfelrotkohl |
| Kartoffelknödel |
21,50 (*19,35)

(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 | Weihnachts-Eis | Baumkuchen |
9,50

| Creme Brûlée | knusprige Zuckerdecke | Frühtedekor |
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