

IHR KULINARISCHER HOT SPOT

KLASSISCH – INNOVATIV - HIRSCHHORN

| Bretonische Austern | Fin de Claire | N°3 |
| Chesterbrot | Zitrone |
ab 3 Stk. pro Stück 2,50

* | gebeizter Sashimi Thunfisch | Blue Meat Radieschen |
| Yuzu | Wasabi-Erdnuss-Creme | Wakamé | Kresse |
15,00 (*13,50)

* | Octopus-Carpaccio | nicht filtriertes Olivenöl | Zitrone |
| Paprika-Chorizo-Relish | Basilikumpesto |
13,50 (*12,15)

* | Dreierlei Tapas | marinierter Schafskäse |
| Knoblauch-Peperoni | Artischocken-Tatar | kleines Brotkörbchen |
-vegetarisch-
9,50 (*8,55)

| Unser Rindercarpaccio | Olivenöl | Balsamico | Ruccula |
| Cocktailtomaten | gehobelter Grana |

* groß 12 (*10,80) / klein 9

* | Wildkräutersalat |
| fruchtiges Orangendressing | Körnermix | Sprossen | Croutons |
8,50 (*7,65)

| Beilagensalat | Pfälzer Kopfsalat | Hausdressing |
| reichlich Rohkost-Garnitur |

4

* = Preise im Arrangement „Hirschhorn-Zeit“

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

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

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

| Rückensteak vom Black Angus Rind | 250gr |

| mit kleinem Aroma-Fettrand | Kräuterbutter |
| Schnippelböhnchen | Crunchy Fries |
24,50

* | Unser Cordon Bleu 4.0 | vom Landschwein |
| gefüllt mit Serranoschinken und Münsterkäse |
| knusprige Brezel-Panko-Kruste | Steakhouse Crunchy frites |
| Auberginencreme-Dipp |
22,00 (*19,80)

* | Die Brust vom Elsässer Poulet | zart und saftig |
| Rahmpfifferlinge | hausgemachte Bandnudeln |
| Persil frit |
22,50 (*20,25)

* | Steaks vom Pfälzer Rehbock | Portweinjus |
| gemischte Edelpilze | Wildheidelbeeren |
| Kürbiskraut | Kartoffelkrapfen |
26,50 (*23,85)

* | Bretonisches Steinköhlerfilet | zertifizierter Leinenfang |
| handfiletiert | Safranrahm | Erbsen & Karotten |
| Bandnudeln |
28,50 (*25,85)

| Mediterrane Sojasteaks | Auberginenrelish |
| Bärlauchpesto | fermentierter Knoblauch | Gnocchi |
16,50

| hausgemachte Tagliatelle | in Rahm |
| gehobelter Sommertrüffel |
Vorspeise 9,50 / Hauptgang 17

AUS UNSERER PATISSERIE

| Mandel - Amaretto - Clafoutis | Feigen | Vanille-Eis |
7,50

| Schoko-Brownie 64% | zweierlei Passionsfrucht |
7,50

| Creme Brûlée | Frühtedekor | Hippe |
7

* = Preise im Arrangement „Hirschhorn-Zeit“

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