

# Unsere Empfehlungen

-solange der Vorrat reicht-

| **Rinderkraftbrühe** |  
| hausgemachte Markklösschen |  
| Wurzelgemüse | Schnittlauch |  
8,00

| **Bretonische Austern | Fin de Claire No°3** |  
| Chesterbrot | Zitrone |  
ab 3 Stück je Stück 3,20

| **Büsumer Krabben in Aijoli** |  
| Garnitur | Weißbrot |  
16,50

| **Entenpaté | Elsässer Chacuterie** |  
| Zwiebel | Konfitüre | Garnitur | Toast |  
9,50

\* | **½ Avocado „Ready to eat“** |  
| Orangendressing | Bergkäse |  
| gebratene Pfifferlinge | Garnitur |  
14,50 (\*13,05)

| **Kalbsherz kurzgebraten vom Grill** |  
| frische Pfifferlinge | herzhaftes Latwerge | Weißbrot |  
Vorspeise 13,50

| **Pälzer Grumbeerpannekuchen** |  
| frische Pfifferlinge | Tartiflette Käse - Kruste | Ratatouille |  
21,50

\* | **Bretonisches Seeteufelkotelett | vom Grill** |  
| mediterranes Kräuteröl | Zwiebel-Knoblauchschnitzel |  
| Ratatouille | knusprige Waffelkartoffeln |  
32,00 (\*28,80)

\* | **Kabeljau-Rückenfilet | zertifizierter Wildfang Island** |  
| Rieslingrahm | Forellenkaviar |  
| Bandnudeln | Blattspinat |  
29,50 (\*26,55)

\*10% Genuss Rabatt = Preise im Arrangement „Hirschhorn-Zeit“

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

## ! Aus unserem Dry Ager!

vom Normandie Charolais Rind  
in 90 Tagen sehr fein gereift  
ohne aufdringlich zu wirken

### | Das Entrecôte |

| mit geringem Aromafettanteil |  
| frische Pfifferlinge | gefüllte gelbe Zucchini |  
| Kartoffelkrapfen |

4x 250g 35,00  
3x 300g 39,90

### | Das Rückenfilet |

| Premium Zuschnitt | komplett ohne Fett |  
| frische Pfifferlinge | gefüllte gelbe Zucchini |  
| Kartoffelkrapfen |

180g 32,00

## Unsere Rotwein-Empfehlungen zum Dry aged Beef

Eigenimport aus dem Languedoc-Roussillon  
-Domaine Mas de Lavail-

### **2021 La Desirade**

trocken, eine Cuvée aus Grenache noirs, Carignan und Syrah,  
ein typischer Südfranzose, volle rote Frucht,  
etwas Trockenfrüchte in der Nase, angenehme Tanninstruktur,  
ein guter Essensbegleiter, kräftig

0,2ltr. 8,80  
\* 0,75ltr. 32,50 (\*29,25)

### \* **2019/2021 Ego**

90% Grenache noir, 10% Mourvèdre, in gebrauchten Barriques ausgebaut  
von relative jungen Reben, ca. 20 Jahre alt  
kräftig, rauchig, würzig, vielschichtig, etwas Leder

0,75 ltr. 34,00 (\*30,60)

### \* **2016 Initiale**

100% Grenache noir, in neuen Barriques ausgebaut, von alten Reben, 60 Jahre alt,  
begeisternde Tiefe, konzentriert, würzig, Schokolade,  
Potential, der Süden Frankreichs pur

0,75ltr. 49,00 (\*44,10)

### \* **2021 Tradition**

eine Rotwein-Cuvée von Grenache, Syrah und Carrignan  
ohne Holzeinsatz, fruchtig und doch kräftig  
*-der charmante Südfranzose-*

0,75ltr. 25,50 (\*22,95)

\*10% Genuss Rabatt = Preise im Arrangement „Hirschhorn-Zeit“

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