

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)

| **knackig frischer Pfälzer Feldsalat** |
| Balsamico-Dressing | gerösteter Speck | Weißbrotroutons |
11,80
in Kastanienvinaigrette mit glasierte Keschde
14,50

Zu allen kalten Vorspeisen servieren wir unser Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker

| **Beilagensalat** | **Pfälzer Kopfsalat** |
| Hausdressing | reichlich Rohkost-Garnitur |
4,80

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

| Ente & Gans Gut |

die Entenbrust saftig rosa	das Gänsekeulenstück knusprig	
Orangen-Salbei-Textur	Wildheidelbeeren in Aronialikör	
Keschde	Rotkohl	Serviettenknödel

29,50

| Unser Lammpfännle |

| Lammsteakmedaillons vom Grill | schlotzige Kritharaki Nüdelchen |
| Schafskäsewürfel | Knoblauchschnitzel | grüne Bohnen |

24,50

* | Carrée | Porco Iberico | ohne Knochen |
| Dijoner Kräuterjus | Steinchampignons |
| Pfälzer Wirsing | Schnupfnudel |

27,50 (*24,75)

* | Zanderfilet | Wildfang Ijsselmeer |

| Rahmkraut | Speck-Zwiebel-Schnitzel | Pastinakennockerln |

30,00 (*27,00)

| Hausgemachte Tagliatelle |

| Trüffelsahne | gehobelter Trüffel | Granawölkchen | Tomaten |

als Vorspeise: 17,00 | * als Hauptgang: 22,50 (*20,25)

Aus unserer Patisserie

| Hausgemachter Zwetschgenröster |

| Crêpes | Walnuss-Eis |

9,80

| Creme Brûlée |

| knusprige Zuckerdecke | Früchtedekor |

8,80

* | Honig Parfait |

| Kürbis-Mohnküchlein | Kürbiskern-Crunch | eingeweckte grüne Feigen |

12,00 (*10,80)

| Café Gourmand |

| Espresso & süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie |

15,00

Premium-Eis von „Glaces des Alpes“

Maitre Artisan Glacier Stéphane Vindret

Macadamia-Nuss Vanille
karamellisiert

Valrhona Schokolade
Guanaja 80%

Sizilianische
Pistazie

Madagaskar
Vanille

| 2 Kugeln 6,40 € | 3 Kugeln 9,00 € | jeweils mit Früchtedekor & Gavottesgebäck

***10% Genuss Rabatt = Preise im Rahmen unserer Hotel-Arrangement**

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