

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-

12,50 (*11,25)

*| **Wildkräutersalat |**

| fruchtiges Orangendressing | gerösteter Nuss-Mix | Sprossen | Garnitur |
12,50 (*11,25) -vegetarisch-

mit geräuchertem franz. Coppa

13,50

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“ 9,50

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“ 18,50

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 Arrangement „Hirschhorn-Zeit“**

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

***| Die Brust vom Elsässer Poulet zart & saftig |**
| Trüffelpasta | gehobelter Trüffel | Grana Wölkchen | "Erbsen & Karotten" |
26,50 (*23,85)

| Pfälzer Rehbockbraten |
| klassisch geschmort | kräftige Bratensauce |
| Wildpreiselbeeren | Steinchampignons | Butterkohlrabi | Semmelknödel |
26,00

| Lamm-Steakmedaillons | vom Grill |
| lauwarmer Salat von Spaghettini-Rucula & Cherrytomaten in Balsamico und Olivenöl |
| Schafskäsewürfel | Zwiebel-Knoblauchschnitzel |
24,50

***| Carrée | Porco Iberico | ohne Knochen |**
| Chorizosud | Steinchampignons | Böhnchen | Kartoffelrösti |
27,50 (*24,75)

| Unser Kalbsschnitzel |
| in Brezel-Panko-Kruste | Kalbsjus | lauwarmer Pfälzer Kartoffelsalat | Rohkost-Garnitur |
22,50

| Rückensteak vom Weiderind |
| min. 250g | mit aromantischem Fettrand |
| rassiges Gemüse – Pfefferragout | Kartoffelrösti | Persil frit |
28,50

| Filet vom Norweger Lachs |
| Safranfenchel | Belugalinsen-Risotto | Petersilienpesto |
26,00

| Hausgemachte Tagliatelle |
| Trüffelsahne | gehobelter Trüffel | Granawölkchen | Tomaten |
als Vorspeise: 14,50 | als Hauptgang: 19,80

Aus unserer Patisserie

| Hausgemachter Aprikosenröster |
| Crêpes | Haselnuss-Eis |
9,80

| Creme Brûlée |
| knusprige Zuckerdecke | Früchtedekor |
8,50

| Hausgemachte Kirschgrütze |
| Vanille-Sauce | Amarettinis |
8,90

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

2022 Riesling Auslese

der perfekte Abschluss und Ergänzung zum Dessert, geniale Frische,
Aromatik und feine Süße wie gemacht für den Sommer
Weingut Theo Minges, Flemlingen

5cl 5,20

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

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