

Kulinarischer
Kalender
2020/2021

:

Freuen Sie sich auf Events der verschiedensten Art

auf unserer „**GENUSS INSEL**“
und im „**W/ EINZIGARTIG**“

Für alle kulinarischen Events Reservierung erforderlich

Januar 2020:

Brunchtermine im Januar

Sonntag,

12.1./19.1./26.1.

GENUSS INSEL – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,
Hauptgänge, Dessert und viele saisonale Extras
von **10:30 – 14:00 Uhr**, € 34,50 pro Person

Kinder bis 10Jahre frei

(11-15Jahre -€ 1,50 pro Lebensjahr)

Speisenauswahl auf www.hotel-hirschhorn.de

Februar 2020

Brunchtermine im Februar

Sonntag,

2.2./9.2./16.2.

GENUSS INSEL – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,
Hauptgänge, Dessert und viele saisonalen Extras
von **10:30 – 14:00 Uhr**, € 34,50 pro Person

Kinder bis 10Jahre frei

(11-15Jahre - € 1,50 pro Lebensjahr)

Speisenauswahl auf www.hotel-hirschhorn.de

Freitag, 14.2. und

Samstag, 15.2.

Valentins - Gourmet - Menü

ein anregendes und kreatives 5-Gang Menü
aus unserer Feinen Cross - Over - Küche
€ 145,00 für 2 Personen inkl. Aperitif, Wein,
Mineralwasser und Kaffee

Donnerstag, 20.2. bis

Rosenmontag, 24.2.

Faschings-Genuss-Menüs

täglich wechselnde kreative 5-Gang Menüs
aus unserer Feinen Cross - Over - Küche

ab € 39,00 pro Person

Menüs auf www.hotel-hirschhorn.de

Fastnachtsdienstag, 25.2. **Great SEAFOOD PARTY only by Hirschhorn**
und **phantastische Köstlichkeiten aus Neptuns Reich**
Aschermittwoch, 26.2. -das Original- oft kopiert, nie erreicht
jeweils **ab 18:30 Uhr** € 46,50 pro Person
Speisenauswahl auf www.hotel-hirschhorn.de

März 2020

Brunchtermine im März

Sonntag,

1.3./15.3./22.3.

Genuss Insel – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,
Hauptgänge, Dessert und viele saisonalen Extras
von **10:30 – 14:00 Uhr**, € 34,50 pro Person
Kinder bis 10Jahre frei

(11-15Jahre - € 1,50 pro Lebensjahr)

Speisenauswahl zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

DAS März-Highlight

Samstag,

7.3./14.3./21.3./28.3.

Beginn 19:00 Uhr

exklusives Champagner Menü

- **der reinste Gaumen-6** -

Gourmet-Menü, spondierende Winzer-Champagner,
Mineralwasser, Kaffee oder Espresso

€ 119,00 pro Person

Menü und Champagner auf www.hotel-hirschhorn.de

| 6 GÄNGE | 6 CHAMPAGNER | 6 WINZER |

AMUSE BOUCHE

| SASHIMI THUNFISCH | SESAM | LIMETTE | BETE |

| BURRATA DI BUFFALO | AVOCADO |

| GEHOBELTES EIGELB | TRÜFFEL-EMULSION |

| JAKOBSMUSCHEL | SAUCE MORNAY | SALSICCIA | PASTINAKEN |

| HOMEMADE DRY AGED BEEF | CAFÉ DE PARIS – REDUKTION |

| ROTE ZWIEBEL-QUICHE | GRÜNER SPARGEL |

| RICOTTA | EXOTISCHES FRÜCHTE-POTPOURRI | PAILLETÉ FEUILLANTINE |

| NICOLS MAILLART | J.L. VERGNON | SERGE MATHIEU |

| PIOLLOT | JANISSON BARADON | HÛRÉ FRÈRES |

-Änderungen aufgrund von Marktfrische möglich-

Sonntag, 8.3.

Der Brunch zum Welt-Frauen-Tag

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,
Hauptgänge, Dessert und viele saisonalen Extras
von **10:30 – 14:00 Uhr**, € 34,50 pro Person

Starke Frauen - Starker Preis!

50% Ermäßigung für jede Frau ab 21 Jahren

Kinder bis 10 Jahre frei, (11-15 Jahre - € 1,50 pro Jahr)

Speisenauswahl zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

April 2020

Brunchtermine im April

Sonntag,

5.4./26.4.

Genuss InSeL – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,
Hauptgänge, Dessert und viele saisonalen Extras
von **10:30 – 14:00 Uhr**, € 34,50 pro Person

Kinder bis 10 Jahre frei

(11-15 Jahre - € 1,50 pro Lebensjahr)

Speisenauswahl zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

Donnerstag, 9.4. bis

Ostermontag, 13.4.

kulinarische Osterzeit am Hirschhorn

Gründonnerstag & Karsamstag bis Ostermontag
täglich wechselnde **5-Gang-Verwöhnmenüs** aus
unserer feinen Cross Over Küche
ab 18:30, Preis ab € 39,50 pro Person

Karfreitag, 10.4.

11:30 Uhr und

18:30 Uhr

Genuss InSeL - SEAFOOD PARTY

phantastische Köstlichkeiten aus Neptuns Reich

-das Original- oft kopiert, nie erreicht

€ 46,50 pro Person

Speisenauswahl auf www.hotel-hirschhorn.de

Ostersonntag, 12.4.

Ostermontag, 13.4.

Osterhasenbuffet für die ganze Familie

feinste Genüsse zur Osterzeit, es bleiben keine
Wünsche offen

Tipp: nutzen Sie unser **w/**einzigartig um mit

Ihrer Familie das Osterfest ungestört zu genießen
jeweils **ab 11:30 Uhr**, € 42,00 pro Person

Speisenauswahl auf www.hotel-hirschhorn.de

Die Spargelsaison beginnt: ab Mitte April
Bester Mörlheimer Spargel vom Hofgut Patrick Stark
a la carte oder als Menü genießen

Mai 2020

DAS Mai-Highlight
Samstag, 2.5./9.5./
16.5./23.5./30.5.
Beginn 19:00 Uhr

exklusives Wein-Genuss-Menü
mit Weinverkostungszone auf der **Genuss Insel**
Menü serviert – Weine zur freien Verkostung
€ 85,00 pro Person inkl. Menü, Weine, Mineralwasser,
Kaffee oder Espresso

| **6 WEINE | 6 REBSORTEN | 6 WINZER | ALLES 2019ER |**
| **ALLES PALZ | 1X APERITIF | 1X BUBBLES | 1 MALIG |**

AMUSE BOUCHE

ATLANTIK X 3

| TASCHENKREBS | WILDGARNELE | JAKOBSMUSCHEL |

FRÜHLINGSAROMEN X 3

| BÄRLAUCH | PRALINE | TRÜFFEL |

Vis À Vis x 3

| COQ AU VIN „LABLE ROUGE“ | MÖRLHEIMER SPARGEL |
| ELSÄSSER KNEPFLE | CREMESUD | SALBEI | PFÄLZER BLÜTEN |

MAITAI X 3

| MANGO | HIMBEEREN | MAIKRAUT | MINZE |

WEIN X 6

| VIOGNIER | GRÜNER VELTLINER | SAUVIGNON BLANC |
| WEISSBURGUNDER | BLANC DE NOIR | RIESLING |

-Änderungen aufgrund von Marktfrische möglich-

Sonntag,
3.5./24.5.

NEU!! Genuss Insel - Spargel - Brunch - NEU!!
Gourmet-Frühstück, Vorspeisen,
Spargel kalt-warm + Fisch + Fleisch + Dessert
von **10:30 – 14:00 Uhr**, € 36,50 pro Person
Kinder bis 10 Jahre frei
(11-15 Jahre - € 1,50 pro Lebensjahr)
Speisenauswahl zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

Sonntag, 10.5.
Muttertag

Muttertags - Genuss Insel - Buffet
- Verwöhn-Garantie NICHT nur für Mütter -
ab 11:30 Uhr, € 42,00 pro Person,
Kinder bis 10 Jahre frei
(11-15 Jahre -€ 1,50 pro Lebensjahr)
Speisenauswahl zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

Pfingst-Sonntag, 31.5.
Pfingst-Montag, 1.6

Genuss Insel - Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,
Hauptgänge, Dessert und viele saisonalen Extras
von **10:30 – 14:00 Uhr**, € 34,50 pro Person
Kinder bis 10Jahre frei
(11-15Jahre - € 1,50 pro Lebensjahr)
Speisenauswahl zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

Juni 2020

DAS Juni-Highlight
Freitags & Samstags,

| 5.6./6.6. | 12.6./13.6. |
| 26.6./27.6. |

Beginn 19:00 Uhr

Euro 2020 – Wein – Genuss - Menü
in 4 plus 1 Gängen

mit europäischer Weinbegleitung

Menü serviert – Weine zur freien Verkostung

€ 69,00 pro Person inkl. Menü, Weine, Mineralwasser
Kaffee oder Espresso

| **5 WEINE | 5 LÄNDER | 5 GANG CROSS-OVER |**

|
APPETITHÄPPCHEN

| BURRATA DI BUFFALO | PANCETTA | RUCCULA |
| CHERRYTOMATEN | NICHT FILTRIERTES OLIVENÖL |
| BALSAMICO-EMULSION |

| TORTILLA ESPANOLA | GEGRILLTER THUNFISCH | CHORIZO |

| BARBARIE ENTENBRUST | PROVENCE-GEMÜSE-MELANGE |
| QUATRE ÉPICES | REDUKTION | COUS COUS |

| MARILLEN-PALATSCHINKEN | TOPFENEIS | MOHN-CRUNCH |

| SILVANER | PINOT GRIGIO (O.ARNEIS O. LUGANA) |
| BLANCO RIOJA | CÔTE DE PROVENCE | WELSCHRIESLING (O.VELTLINER)

-Änderungen aufgrund von Marktfrische möglich-

**Sonntag,
14.6.**

**LETZTER GEnuss InseL – Brunch
vor der Sommerpause**

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,
Hauptgänge, Dessert und viele saisonalen Extras
von **10:30 – 14:00 Uhr**, € 34,50 pro Person
Kinder bis 10Jahre frei

(11-15Jahre - € 1,50 pro Lebensjahr)

Speisenauswahl zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

Kleine Verschnaufpause

Hotel und Restaurant sind von
Sonntag-Abend 14.6. bis einschließlich Donnerstag, 25.6.
geschlossen.

Ab Freitag, 26.6. sind wir wieder täglich für Sie da

Juli 2020

Samstag,

4.7./11.7./18.7./25.17.

Beginn: 19:00

DIE Juli-Highlight

exklusives Wein-Genuss-Menü

bei schönem Wetter auf unserer Panoramaterrasse

Aperitif-Menü-Digestif am Tisch serviert-Weine in der Verkostungszone zur freien Verfügung

€ 79,00 pro Person, inkl. Menü, Weine, Aperitif, Digestif, Mineralwasser, Kaffee oder Espresso

ALLES PFALZ !!

| 1 SEKT | 6 SOMMERWEINE | REBSORTENREIN |
| CUVÉES | ROSÉS | 1 DIGESTIF |

AMUSE BOUCHE

SALAT GOURMANDISE	FRENCHDRESSING	ZIEGENKÄSE-BRUSCHETTE
BLÜTENHONIG	SERRANOSCHINKENKNUSPER	ENTENLEBERMOUSSE
EIGELB GEHOBELT	AMOR-CHERRYTOMATEN	

| ROTBARBENFILET | VOM GRILL | PAPRIKA-CHORIZO-RELISH |
| BASILIKUM-PESTO |

| KALBS ENTRECÔTE | STEAKPFEFFER | GEBIRGSPFIFFERLINGE |
| SCHNIPPELBÖHNCHEN | KARTOFFELRÖSTI |

| TARTE AU CITRON | HIMBEER-SORBET | MINZ-CHOCO-CROSSIE |

| PINOT-SEKT | RIESLING | SAUVIGNON BLANC | WEISSBURGUNDER |
| NEW GENERATION | SUMMERTIME | ROSÉ SAIGNÉE |
| EXKLUSIV GRAPPA |

-Änderungen aufgrund von Marktfrische möglich-

Sonntag,

5.7./12.7./19.7./26.7.

Sommer-Grillbrunch

Top Fleisch & Fisch vom Grill

auf unserer Panoramaterrasse

Gourmet-Frühstück, zusätzlich Vorspeisenbuffet

Top Fleisch und Fisch an unserer Grillstation,

Eis, Parfaits, Sorbets aus unserer Patisserie

ab 10:30 Uhr, € 36,50 pro Person, Kinder bis 10 Jahre
frei (11-15 Jahre - € 1,50 pro Lebensjahr)

nur Mittagessen ab 12 Uhr € 42,00 pro Person

August 2020

Samstag,

1.8./8.8./15.8./

22.8./29.8.

!!Heißer August -Das Hirschhorn-BBQ-Highlight!!!

-Summerfeeling pur - oft kopiert - nie erreicht-
genial, vielfältig, höchster kulinarischer Genuss

Barbecue Abende 2020

jeweils **ab 18:30 Uhr**, tolle Vorspeisen - Antipasti -
Salate - Fleisch - Fisch- Meeresfrüchte in bester
Qualität vom Grill und aus der Pfanne, Live zubereitet
großes Dessertbuffet aus unserer Patisserie
€ 42,00 pro Person, Kinder bis 10 Jahre frei
(11-15 Jahre - € 1,50 pro Lebensjahr)

Rechtzeitig reservieren 06392-581

September 2020

Freitag, 4.9. und

Samstag, 5.9.

Bretonisches Hummerfestival 2020

das „Blaue Wunder“ aus der Bretagne

Freitag, 4.9.

Beginn 18.30 Uhr

**Großes Hummer-Degustations-Menü
in 7 Gängen, 1kg Hummer/Pers. (Frischgewicht)**
attraktiv - innovativ – kreativ - einzigartig
€ 95,00 pro Person

Samstag, 5.9.

Beginn 18.30 Uhr

**Hummer-satt von der GEnuss-InseL
Bretonischer Hummer und bestes Fleisch**
nach allen Regeln der Kochkunst erleben & genießen
unsere Küchenbrigade wird Sie begeistern!
Wo gibt's denn sowas?? NUR BEI UNS
€ 95,00 pro Person

Brunchtermine im September

Sonntag,

13.9./27.9.

GEnuss InseL – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,
Hauptgänge, Dessert und viele saisonalen Extras
von **10:30 – 14:00 Uhr**, € 34,50 pro Person
Kinder bis 10Jahre frei (11-15Jahre € 1,50 pro Lebensjahr)

Sonntag,

20.9.

WELTKINDERTAG – Brunch

alle Kinder bis 14 Jahre sind unsere Gäste
inkl. Getränke
Speisenauswahl zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

Oktober 2020

Brunchtermine im Oktober

Sonntag,

4.10./11.10./18.10./25.10.

GENUSS InseL – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,
Hauptgänge, Dessert und viele saisonalen Extras

von **10:30 – 14:00 Uhr**, € 34,50 pro Person

Kinder bis 10Jahre frei

(11-15Jahre - € 1,50 pro Lebensjahr)

Speisenauswahl zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

DAS Oktober-Highlight

Samstag, 3.10./10.10./

17.10./24.10./31.10.

Beginn 19:00 Uhr

exklusives Wein-Genuss-Menü

mit Weinverkostungszone auf der **GENUSS InseL**

Sekt, Champagner und Menü serviert

Weine in der Verkostungszone zur freien

Verfügung

€ 99,00 pro Person inkl. Menü, Sekt, Champagner

Wein, Mineralwasser, Kaffee oder Espresso

PFALZ TRIFFT FRANKREICH

| 1 SEKT | 1 CHAMPAGNER | 1 SCHMANKERL |

| 2 WEISSWEINE | 2 ROTWEINE | 2 LÄNDER |

| 100% REBSORTENREIN | 100% ERLEBNIS | 100% GENUSS-GARANTIE |

AMUSE BOUCHE

| MARRIAGE | PATA NEGRA SCHINKEN | HUMMER | PHILADELPHIA |

| HOMEMADE DRY AGED BURGER 2.0 | TRÜFFEL | EMULSION |

| BRILLAT SAVARIN |

| TRILOGIE | REHBOCK | KALB | WACHTEL |

| EXTRAKT | STEINPILZE | PASTINAKEN | SÜSSKARTOFFEL |

| EIS AM STIEL | KÜRBIS | INGWERCRUMBLE | GRANATAPFEL |

| PINOT-SEKT | PINOT BLANC CHAMPAGNER |

| CHARDONNAY NG3 | RIESLING ORANGE |

| GRENACHE INITIALE | MERLOT ATMOSPHERE |

| RIESLANER |

-Änderungen aufgrund von Marktfrische möglich-

Herrliche Arrangements

**das ganze Jahr hindurch
unser Bestseller:**

Relax mal wieder

buchbar 01.April 2020 - 30. März 2021

- ✓ **2 Übernachtungen** im Zimmer Ihrer Wahl
- ✓ ein **Begrüßungsdrink**
- ✓ **großes Frühstücksbuffet** von unserer GEnuss-InseL nach dem Motto „grenzenlose Freiheit genießen“
- ✓ **freie Nutzung unseres Wellness-Refugiums** auf **über 600qm** Indoor-Pool, große Saunalandschaft, Fit- & Fun-Corner, verschiedene Ruhezone(n) mediterraner Außenbereich
- ✓ **frisches Obst, Tee, Mineralwasser und Säfte** in der Vital-Ecke des Wellness-Refugiums stehen Ihnen ganztägig zur Verfügung
- ✓ unsere **Hirschhorn-5 Gang- Verwöhnmenüs** am Abend oder kulinarische Themenbuffets auf unserer GEnuss-InseL
- ✓ **Nutzung unseres Wellness-Refugiums** am **Abreisetag** **Aufpreis nur € 14,00 pro Person**
- ✓ **Late Check Out** – Nutzung Ihres Zimmers am Abreisetag nach 11:00 Uhr je nach Verfügbarkeit gern möglich
- ✓ **1 Flasche „new generation“** made by Hirschhorn“ pro Zimmer für den Genuss zu Hause

je nach Zimmerkategorie und Saison ab Euro 185,00 ?? pP im DZ



Der Hirschhorn Genuss Shop
www.voller-keller.de

- **Champagner**
die spektakulärste Champagner-Auswahl in Deutschland!
70 verschiedene Champagner -und alle vorrätig!!-
Die Besten von Nord nach Süd
kleine renommierte Champagner-Winzer
- **Grappa**
hervorragende Grappas aus Piemont mit unschlagbarem
Preis-Genuss-Verhältnis, von kleinem Familienunternehmen
- **Wein**
-außergewöhnliche Vielfalt an Großen Gewächsen der Pfalz,
z.B. Dr. Bürklin-Wolf, A. Christmann,
Georg Mosbacher und Von Winning
-geniale Rotweine aus Bordeaux, Chateau Mercier
-perfekte Rotweine aus Piemont, Agricola Cadia
-super Weine aus dem Languedoc Roussillon, Mas de Lavail

Alles Eigenimport und persönlich für Sie verkostet

Schauen Sie mal rein, es lohnt sich
www.voller-keller.de

gern beraten wir Sie auch persönlich
06392-581

November 2020

Brunchtermine im November

Sonntag,

1.11./15.11./29.11.

Genuss Insel – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,
Hauptgänge, Dessert und viele saisonalen Extras

von **10:30 – 14:00 Uhr**, € 34,50 pro Person

Kinder bis 10Jahre frei

(11-15Jahre - € 1,50 pro Lebensjahr)

Speisenauswahl zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

November=Gänsezeit

ab Freitag, 6.11.

“GANS GANZ GUT”

**Gänsebraten à la carte und kleines Gänsemenü
täglich ab 18:30**

zusätzlich:

6.11./7.11./13.11./14.11.

27.11./28.11.

UNSER GROSSES GÄNSEMENÜ „EDITION 2020“

Menü, Aperitif, 1 Flasche Gänsewein nach Wahl,

Mineralwasser, Kaffee oder Espresso

€ 129,00 für 2 Personen inkl. Menü, Wein, Wasser

Kaffee oder Espresso

nur Menü ohne Getränke: € 49,50 pro Person

GANS GANZ GUT - GANS DOLL 2020

AMUSE BOUCHE

| COMPOSÉE | PÉRIGOURDINE | GERÄUCHERTE ENTE | MOUSSE |

| RILLETTES | FELDSALAT | WACHTELEI | WALNÜSSE |

| VINAIGRETTE | CROUTONS |

| CROUSTILLANTE | KESCHDE-QUITTE | KÜRBISKRAUT |

| TRÜFFEL-ESPUMA |

| SORBET | SALZ-KARAMELL | GRAPPA RIFO « 15 ANI » EXKLUSIV BY HH |

GANS DOLL

| AUF ZWEI ARTEN | DIE KEULE KNUSPRIG | DIE BRUST SAFTIG ROSA |

| FRUCHTIGE GEWÜRZ-REDUKTION | HEIDELBEEREN IN ARONIA-EMULSION |

| TOBINAMBUR-STAMPF | KARTOFFEL-MOHN-STRUDEL |

| GEEISTER ELSÄSSER KOUDELHOPF | ZWETSCHGENRÖSTER |

| MANDELKROKANT |

Nur mit vorheriger Tischreservierung - Hotline: 06392/581

Unter der Woche ab 2 Pers. (Vorbestellung 2 Tage)

oder Gruppen ab 10 Pers. (Vorbestellung mind. 1 Woche)

(von 18.11.- 22.11.2020 keine Gänsegerichte möglich)

**Sonntag,
8.11.**

GENUSS INSEL – Martini-Buffer

- das Beste im Spätherbst-einfach riesig -
Vorspeisenbuffet, Gans, Ente, Wild, Weiderind,
Fisch und vieles mehr auf verschiedene Arten
zubereitet, verschiedene Gemüse, Beilagen, Saucen,
Süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie
ab **11:30 Uhr**, € 42,00 pro Person
Kinder bis 10Jahre frei
(11-15Jahre - € 1,50 pro Lebensjahr)
Reservieren Sie rechtzeitig - Hotline 06392/581

**Donnerstag, 19.11.
bis Samstag, 21.11.**

FISCH-ERLEBNISTAGE 2020

-ein Pflichttermin in Ihrem kulinarischen Kalender-
**„Das kulinarische Fisch und Meeresfrüchte
Highlight des Jahres“**
-unglaublich-außergewöhnlich-einfach nur genial-
Wir bringen die Schätze des Meeres für Sie ans
Hirschhorn !

**Donnerstag 19.11:
Beginn um 18.30 Uhr**

Das Menü

Edelfisch, Meeresfrüchte un ä bissel mehr
in 6 Gängen serviert - kreativ-innovativ-exzessiv-
€ 89,00 pro Person

**Freitag 20.11.:
Beginn um 18.30 Uhr**

Friday for Fisch.....

Pre Apetizer - Amuse bouche – Meeresfrüchte ³
in 3 Gängen serviert, große ganze Fische aus
nachhaltigem Fang (mind. 5 Sorten) auf verschiedene
Arten zubereitet - frisch auf der GENUSS INSEL filetiert,
Gemüse, Saucen, Beilagen
süß-salziges Patisserie-Erlebnis auf der GENUSS INSEL
von unseren Köchen inszeniert
€ 89,00 pro Person

**Samstag 21.11.:
Beginn um 18.30 Uhr**

All in - Sie können nur gewinnen!

endlose Vielfalt von Fisch und Meeresfrüchten aus
den Weltmeeren - grandioses Buffet mit Vorspeisen,
Zwischengängen, Hauptgängen kalt-warm in Szene
gesetzt von unserer Küchenbrigade
- Live und ohne doppelten Boden!-
Feine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie
€ 89,-- pro Person

Dezember 2020

Brunchtermine im Dezember

Sonntag, 13.12./20.12.

Genuss Insel – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen,
Hauptgänge, Dessert und viele saisonalen Extras
von **10:30 – 14:00 Uhr**, € 34,50 pro Person
Kinder bis 10Jahre frei
(11-15Jahre - € 1,50 pro Lebensjahr)
Speisenauswahl zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

Samstag, 5.12.

ab 11:00

Sonntag, 6.12

von 11:00-18:00

Birkweiler Weinwinter im Weingut Gies-Düppel

Geile Weine von Volker und Tanja Gies,
Geile Cross Over Küche vom Hirschhorn
Geile Winzer-Champagner aus Frankreich v. Nord-Süd
Große Kuchenauswahl, Kaffee, Espresso
Wer da nicht hinkommt ist selber schuld!

Samstag, 12.12.

Beginn 19:00 Uhr

~~w/einzigar~~ **Tig** Sommelier-Event

„Bubbly Fireworks“ mit Nadine Bätz

Champagner-Genuss-Menü - The Best of

| 7 Gänge | 7 verschiedene Winzerchampagner |
| 7 x nicht normal |

Ein Muss für jeden Champagner-Enthusiasten oder die
es werden wollen!

limitierte Teilnehmerzahl - rechtzeitig reservieren!

€ 135,00 pro Person inkl. Menü, Champagner,
Mineralwasser, Kaffee oder Espresso (100% Vorkasse)

Weihnachtsfeiertage

25.12. und 26.12.

Genuss Insel -Festtagsbuffet

feinste kulinarische Genüsse zur Weihnachtszeit
perfekte Melange für alle Gourmets und Gourmands
Tip: nutzen Sie unser ~~w/einzigar~~ **Tig** um mit
Ihrer Familie das Weihnachtsfest ungestört zu genießen
ab **11:30 Uhr**, € 42,00 pro Person (Kinder bis 10J. frei)
Achtung: rechtzeitig reservieren - sonst wird's nix!

Silvester 2020/2021

Beginn 18:00 Uhr

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS!

kulinarisches Feuerwerk in 7 Gängen

inkl. Winzer-Champagner zur Einstimmung,
Live Musik, Tanz und Mitternachtsschmaus
mit Austern, Käsebuffet und X

€ 139,00 pro Person (100% Vorkasse)

limitierte Teilnehmerzahl, Rechtzeitig reservieren !

Näheres zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

Day Spa am Hirschhorn - ein Tag Urlaub!
Unser Bestseller - Entspannung pur

Dolce Vita
ganzjährig buchbar

wir begrüßen Sie mit einem belebenden **Cocktail**
genießen Sie den ganzen Tag unser Erlebnisbad und Wellness-Refugium
inklusive Mineralwasser, Säfte, frischem Obst und Tee gratis in der Vital-Ecke
lassen Sie sich verwöhnen mit unserer herrlichen **Königsmassage** (75 min)
- sie fühlen sich danach wie neu geboren -
gegen den kleinen Hunger **einen knackig frischen Salatteller**
von unserer GEnuss InseL
zum Abschluss verwöhnt Sie unser Küchenteam mit einem
Menü aus unserer feinen Cross-Over-Küche
€ 115,00 pro Person

Januar 2021

Freitag, 1.1.

NEUJAHRSBRUNCH - wir starten durch
Gourmet-Frühstück und herzhafte Köstlichkeiten aus unserer Cross Over Küche mit vielen Extras kalt-warm,
ab **11:00 Uhr**, € 34,50 pro Person
Kinder bis 10 Jahre frei
(11-15 Jahre - € 1,50 pro Lebensjahr)

Brunchtermine im Januar

Sonntag,

10.1./17.1./24.1./31.1.

GENUSS InSEL – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen, Hauptgänge, Dessert und viele saisonalen Extras von **10:30 – 14:00 Uhr**, € 34,50 pro Person
Kinder bis 10 Jahre frei
(11-15 Jahre - € 1,50 pro Lebensjahr)

Termine ohne Gewähr - bitte beachten Sie unsere aktuelle Website: www.hotel-hirschhorn.de

Februar 2021

Brunchtermine im Februar

Sonntag,

7.2./21.2./28.2.

GENUSS InSEL – Brunch

Gourmet-Frühstück, leckere Vorspeisen, Hauptgänge, Dessert und viele saisonalen Extras von **10:30 – 14:00 Uhr**, € 34,50 pro Person
Kinder bis 10 Jahre frei
(11-15 Jahre - € 1,50 pro Lebensjahr)

Termine ohne Gewähr - bitte beachten Sie unsere aktuelle Website: www.hotel-hirschhorn.de

Freitag, 12.2.

bis Sonntag, 14.2.

Beginn um 18.30 Uhr

Valentins - Gourmet - Menü

anregend, kreativ, für Verliebte

Beste Cross - Over - Küche

Menü, Aperitif, 1 Fl. Wein zur Wahl, Mineralwasser, Kaffee oder Espresso
€ 149,00 für 2 Personen inkl. Menü, Wein, Mineralwasser, Kaffee oder Espresso

Menü und Weine zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

Donnerstag, 11.2.
bis Mittwoch, 17.2.

KULINARISCHER FASCHING 2021

Donnerstag, 11.2. bis
Rosenmontag, 15.2.

Faschings-Genuss-Menüs
täglich wechselnde **5-Gang-Verwöhnmenüs** aus
unserer feinen Cross Over Küche
ab 18:30, Preis ab € 39,50 pro Person

Fastnachtsdienstag, 16.2.
und

Aschermittwoch, 17.2.
Beginn um 18:30 Uhr

Genuss Insel - SEAFOOD PARTY
Das Original -phantastische Köstlichkeiten
aus Neptuns Reich - nur bei uns in dieser Vielfalt
€ 48,00 pro Person
Speisenauswahl zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

März 2021

Brunchtermine im März

Sonntag,
7.3./14.3./21.3./28.3.

Genuss Insel - Brunch
Termine ohne Gewähr, Preise folgen
Besuchen Sie unsere Website:
www.hotel-hirschhorn.de

Außerdem im März

exklusives Champagner Gourmet Menü
Termine und Preise folgen
zeitnah unter www.hotel-hirschhorn.de

Voranzeige Ostern 2021

Karfreitag, 2.4.
11:30 Uhr und 18:30 Uhr

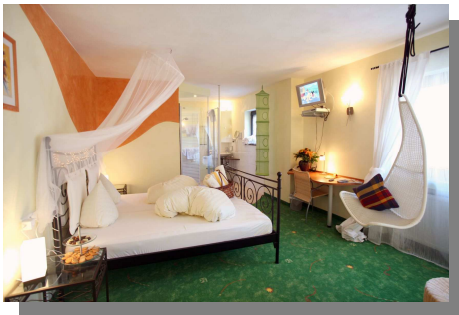
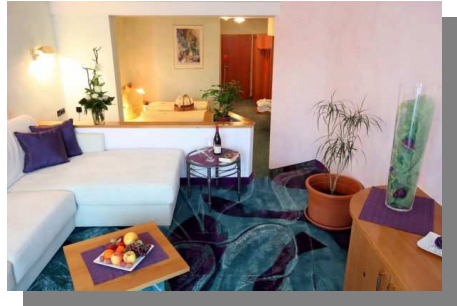
Genuss Insel - SEAFOOD PARTY
phantastische Köstlichkeiten aus Neptuns Reich
-das Original- oft kopiert, nie erreicht, Preis folgt
Speisenauswahl zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

Ostersonntag, 4.4.
Ostermontag, 5.4.

Osterhasenbuffet für die ganze Familie
feinste Genüsse zur Osterzeit, wo keine Wünsche
offenbleiben
Tip: nutzen Sie unser **w/einzigartig** um mit
Ihrer Familie das Osterfest ungestört zu genießen
jeweils **ab 11:30 Uhr**, Preis folgt
Speisenauswahl zeitnah auf www.hotel-hirschhorn.de

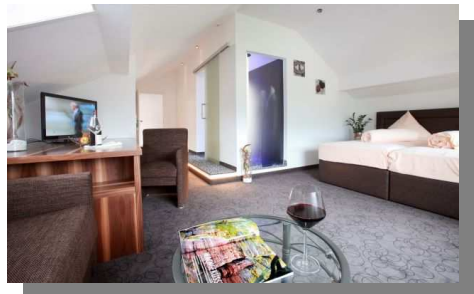
Den Luxus gönn ich mir
Adlerhorstsuite
60 qm über den Dingen

Modern und großzügig
Queichtalappartement
50 qm den Blick ins Tal



Für Junge und jung Gebliebene
Young-Lifestyle-Zimmer
25 qm leicht, lässig, offen

Moderner Luxus
Studio Steinzeit „Modern Art“
40 qm Natursteine, pure Harmonie



Wellness – Genuss – Lebensfreude
Ihr Hirschhorn-Verwöhn-Team freut sich auf Sie