

Ihr kulinarischer Hot Spot

Klassisch - Innovativ - Hirschhorn Cross Over

* | **Bretonische Austern** | N°3 |
| Chesterbrot | Zitrone |
ab 3 Stk. pro Stück 3,00 (*2,70)

| **Gebeizter Sashimi Thunfisch** | **zertifizierter Wildfang** |
| Sesam | Yuzu | Wasabi | Erdnuss | Radieschen |
16,00

* | **Der Rücken vom Landschwein** | **im "sous vide" saftig gegart** |
| hauchdünn geschnitten | Steinpilz-Confit | Wachtelei | Cherrytomaten | Garnitur |
13,50 (*12,15)

| **Unser Rindercarpaccio** | **klassisch** |
| Olivenöl | Balsamico | Ruccula | Cherrytomaten | gehobelter Grana |
*groß 13,50 (*12,15) / klein 9,80

* | **Dreierlei Tapas** |
| marinierter Schafskäse | Knoblauch Peperoni | Artischockentatar | Garnitur |
-vegetarisch-
11,50 (*10,35)

* | **Knackig frischer Pfälzer Feldsalat** | **Balsamicodressing** |
| gerösteter Speck | Croutons |
9,50 (*8,65)

* | **mit glasierten Keschde** | **in Keschdevinaigrette** |
12,50 (*11,25)

| **Marinierte Avocado „ready to eat“** |
| gebratene Gebirgspflifferlinge | geraspelter Gouda |
13,50

Zu allen kalten Vorspeisen servieren wir unser Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker

| **Beilagensalat** | **Pfälzer Kopfsalat** |
| Hausdressing | reichlich Rohkost-Garnitur |
4,50

Gourmet-Start up

| **Unsere Trüffel Pommes** | **knusprig gebacken** |
| reichlich Sommertrüffel | Granawölkchen |
„solo“ 8,50

dazu: 1 Glas 0,1ltr. eisgekühlter Winzer-Champagner

Invitation Brut

40% Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Champagne Hûré Fères, Ludes

„im Duett“ 16,00

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.**

* | **Steinbutt-Filet | Galizien | fast wie gewachsen | ca. 270gr. |**
| für den unverfälschten Fisch-Genuss |
| Vierge-Gemüseragout | Kartoffelrösti |
32,00 (*28,80)

| **Bretonisches Schellfisch-Filet |**
| Safranrahm | „Erbsen & Karotten“ | Sepiataglione |
26,00

| **Die Presa | Premiumstück vom Porco Iberico | rosa gebraten |**
| geräucherter Paprikasud | Schnippelböhnchen | Waffelkartoffeln |
27,00

* | **Barbarie-Entenbrust | rosa |**
| Teriyaki-Textur | marinierte Kräuterseitlinge |
| buntes Wokgemüse | Duftreis |
26,50 (*23,85)

| **Kalbs-Entrecôte | min. 200g | vom Grill |**
| Rahmpfifferlinge | Broccoli | Butterspätzle |
28,00

| **Lampfännle | Steakmedaillons kurz gebraten |**
| schlotzige Kritharaki-Nüdelchen | Knoblauch | Grillgemüse | Schafskäse |
24,00

(Wir bitten um Verständnis, dass die meisten Steaks nicht durchgebraten werden können)

vegetarisch

| **Hausgemachte Tagliatelle | Trüffelsahne |**
| gehobelter Trüffel | Granawölkchen |
Vorspeise 10,50 Hauptgang 18,50

Aus unserer Patisserie

| **Tarte Tartin Normande | Rosmarinsorbet | Garnitur |**
8,00

| **Zwetschgenröster | Mandel-Clafoutis | Keschdelikör | Vanilleis |**
8,50

| **Creme Brûlée | knusprige Zuckerdecke | Früchtedekor |**
7,50

* = Preise im Arrangement „Hirschhorn-Zeit“

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