



Printemps – Champagner- Menü

Am Hirschhorn

4 Gänge – 5 Champagner
Samstag, 06. April und Samstag, 13. April 2024
um 18.30 Uhr

Amuse bouche

(Jakobsmuschel v. Grill
auf rohgeraspeltem Fenchel in Passionsfrucht-Emulsion)

| Sashimi | Pfälzerwald Forelle |

| Yuzu | Tchulipfeffer |
| Dulse-Algensalat |

* * *

| Risotto | Pfälzer Bärlauch |

| Ofentomaten | Sous vide Eigelb |
| Frühlingstrüffel |

* * *

| Kalbsrückensteak | Premium Mastercut |

| Brillat Savarin-Espuma |
| Purpurkarotte (geschmort) | Kaiserschoten |
| Pfälzer Kartoffelkrapfen |

* * *

| Himbeer-Joghurt Panna Cotta |

| Brioche – Eis | Pfälzer Rhabarber |

Die Champagner

Amuse Bouche:	Cuis, Gimonnet et Fils	100% Chardonnay
Vorspeise:	Grande Réserve, Janisson	50% CH, 50% PN
Zwischengang:	Colas Robin, Piillot	100% Pinot blanc
Hauptgang:	2012 Millesime, Vesselle	80% PN, 20% CH
Dessert:	Rosé de Meunier, Laherte	100% Meunier



Preis: € 139,00 pro Person

(Menü, Champagner, Mineralwasser, Kaffee)
Kleinere Änderungen vorbehalten