

Muttertags – Buffet
von unserer GENUSS-InSEL - à la Hirschhorn
am Sonntag, 12. Mai 2024
ab 11:00 Uhr | Beginn: 11:30 Uhr



Kalte Köstlichkeiten

- Bretonische Austern
- Cocktail von Riesengarnelen
- Norweger Räucherlachs
- große Räucherfischauswahl
- die Brust vom Elsässer Poulet in Mango-Balsam
- Rindercarpaccio „klassisch“
- Roastbeef rosa
- Rindertafelspitz in Pfälzer Radieschen-Vinaigrette
- Serranoschinken von der Berkel zum Selbstschneiden
- Elsässer Charcuterie
- Trüffelsalami als Carpaccio
- Pastrami & Coppa
- **und wie immer - vieles mehr!**

Antipasti | Vegetarisches & Mehr

- Mediterrane Gemüse-Antipasti
- Olivenvariation, Knoblauch - Peperoni
- Carpaccio von bunter Bete
- Pfälzer Spargelspitzen in Schnittlauchtunke
- Avocado „ready to eat“
- Wildkräutersalat, Ruccula u.v.m.
- verschiedene Dressings

- Feine Brotauswahl vom Luxemburger Mühlenbäcker
- Bretonische Salzbutter
- verschiedene Saucendipps

Kleinere Änderungen aufgrund von Marktfrische vorbehalten

Preis pro Person: 52,00 Euro
Kinder bis 10 Jahre sind unsere Gäste

Warme Gerichte

- Piccata vom Landschwein
- Kalbskeulenstück rosa
- Barbarie Entenkeule
- Ragout vom Pfälzer Rehbock
- Tagliata vom Weiderind
- Rückenfilet vom Edelfisch „selon arrivage“
- Gemüse-Käse-Pasteis

Gemüse | Beilagen | Saucen

- Pfälzer Stangenspargel (veg.)
- knackiges Pfannengemüse
- hausgemachte Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- Herzhafter Kaiserschmarrn
- Kalbsjus, Spargelvelouté
- Sauce Hollandaise

Süße Verführungen aus unserer Patisserie

- Parfait, Sorbet & Eis-Variation
- Erdbeeren im Schoki-Mantel
- Zweierlei vom Pfälzer Rhabarber
- Mousse au Praliné
- Tarte au citron
- und vieles mehr!

