Unsere Oster - Menüs
aus der Feinen Cross Over Küche

vom 28. März bis 1. April 2024 Beginn jeweils um 18.30 Uhr

Gründonnerstag, 28. März

Amuse Bouche
knusprige grüne Olivern & Tzaziki

| Carpaccio von grünen Tomaten |
| Büffelmozzarrella | Balsamico | Olivenöl |
| Artischocken-Tatar |

* * *

| Ausgelöste Garnelen |
| Grünkern | Croutons |

* * *

| Der Rücken vom Hohenloher Spanferkel |
| Schwarte angelegt | Chorizosud | Steinchampignons |
| grüne Schlangenböhnchen | gegrillte Polentaschnitte |

* * *

| Brownie |
| Cashewkerne | Grünes Apfelsorbet |

Menü pro Person Euro 49,--

Karsamstag, 30. März

Amuse Bouche
Pouletfilet, Emulsion, Kapern, Ei, Zwiebeln

| Hausgebeizter Premium Lachs |
| Dillschmand | „Sous vide“ Gurke |
| Birnenconfit |

* * *

| Cremige Fregola Sarda |
| Safransud | fermentierte Zitrone |
| Salsiccia | Parmesanchip |

* * *

| Lammrückenfilet |
| Gewürzjus | Aubergine |
| Pastinaken | Kartoffelkrapfen |

* * *

| Panna Cotta |
| gebrannte Mandeln | Aroma Erdbeeren |

Menü pro Person Euro 49,--

Ostersonntag, 31. März

Amuse Bouche
Salami, Bergkäse, Trüffel

| Mediterraner Tatar | Sashimi Thunfisch |
| getrocknete Tomaten | fermentierter Knoblauch |
| Zitronenthymian | Paprikaconfit | Rucculabeet | Focaccia |

* * *

| Aufgeschlagenes Süppchen | Pfälzer Bärlauch |
| fritiertes Ei | Bottarga Ora d’ Capras |

* * *

| Franz. Entenbrust rosa |
| Portweintextur | geschmorte Schalotten |
| Romanesco | Süßkartoffelpürrée |

* * *

| Opera au Cafe |
| Pfälzer Rhabarber | Rosmarinsorbet |

Menü pro Person Euro 54,00

Ostermontag, 1. April

Amuse Bouche
Crostini vom Ziegenkäse & Blütenhonig gratiniert
fruchtiger Perlgraupen-Walnußsalat

| Romana Salatherz |
| Caesardressing | Crunchycroutons | Avocadofilets |
| bunte Cherrytomaten | gehobeltes Eigelb |
| Sot l’y Laisse vom Elsässer Poulet |

* * *

| Pasteis de Bacalhau |
| Belugalinsen | Krustentierrahm |

* * *

| Rückensteak vom Porco Iberico |
| fein marmoriert & aromatisch | Café de Paris-Jus |
| Ratatouille | Waffelkartoffeln |

* * *

| Nougat Mousse |
| exotische Früchte im Passionsfruchtsud |
| Bananeneis | Gavottesgebäck |

Menü pro Person Euro 45,00

Änderungen behalten wir uns aufgrund von Markfrische vor!

Hotel am Hirschhorn | Am Hirschhorn 12-14 | 76848 Wilgartswiesen |06392/581 | info@hotel-hirschhorn.de | www.hotel-hirschhorn.de