

# Pfingst-Menü 2024



**buchbar:**

**Pfingstsonntag, 19. Mai** ab 18:00 - Beginn: 18:30

**Pfingstmontag, 20. Mai** ab 11:30 - Beginn: 12:00  
& ab 18:00 – Beginn: 18:30

## **Amuse bouche**

(Geräucherte Entenbrust auf Orangen-Ingwer-Cous Cous)

### **| Carpaccio vom Sashimi Thunfisch |**

| Sesam | Erdnuss | Limette |

\* \* \*

### **| Aufgeschlagenes Süppchen | Pfälzer Bärlauch |**

| frittiertes Ei | Trüffelspäne |

\* \* \*

### **| Kalbs-Entrecôte vom Grill |**

| aromatische Kräuterseitlinge | Sauce Bernaise |  
| portugiesische Böhnchen | knuspriger Reibedatschi |

**oder**

### **| Rückenfilet | Bretonischer Schellfisch |**

| Krustentier-Bisque | Blattspinat | Spaghettinis |

\* \* \*

### **| Geeistes Pistazientörtchen |**

| frische Himbeeren | Amarettinis |

**Suppe - Hauptgang - Dessert: € 39,50**  
**Kalte Vorspeise – Hauptgang - Dessert: € 45,50**  
**Menü komplett: € 49,50**



**Kleinere Änderungen aufgrund Marktfrische vorbehalten.**

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