



Hirschhorn Cross-Over Kitchen meets Weingut Gies-Düppel

Südpfälzer Terroir zu Spargel Kalb und Meer

Samstag, 27. April 2024 - um 18:30

Amuse bouche

| Jakobsmuschel – Mangocarpaccio | Salzzitrone | Spargelpesto |

| Thunfisch-Sashimi |

| Spargelstroh | Yuzu | Ingwer | Koriander | Shitake |

| Spaghettini | Octopusbolognese |

| gebratener grüner Spargel |
| Orange | knuspriger Seranoschinken |

| Kalbsrücken |

| Foie gras Textur |
| Stangenspargel | Sauce Divine | würziger Kräutercrêpes |

| Tonkabohnen-Spargeleis |

| Erdbeeren in Tchuli-Pfeffer | Minzpesto |

Preis: € 119,00 pro Person

inkl. Sektaperitif, 8 Gies-Düppel -Weine all night long
Mineralwasser, Espresso oder Kaffee

Kleinere Änderungen vorbehalten