

# Kulinarischer Kalender 2024

unser à la carte Restaurant ist täglich ab 18:00 geöffnet  
Reservierung für kulinarische Events und à la carte Besuch  
erforderlich unter Tel. 06392/581

## April:

**Samstag,**  
13.04.

### **Sommelier's Choice Champagner-Menü**

ab 18:00 Uhr Beginn: jeweils um 18:30 Uhr

**„Printemps-Champagner-Menü“**

**für Einsteiger, Liebhaber & Genießer**

4 Gänge – 5 ausgewählte Champagner von renommierten  
Winzern, besprochen von Nadine Bätz - Mineralwasser – Kaffee

**Preis: Euro 139,00 pro Person** all inclusive

(Reservierung mit Euro 50,- Vorkasse)

**10% Genuss-Vorteil für alle Hausgäste im Rahmen unserer  
Hotel-Arrangements ab 2 Nächten**

**Sonntag,**  
21.04.

### **It's Brunch Time**

ab 10:00 Uhr, Beginn um 10:30 Uhr – 14:00 Uhr

Gourmet-Frühstück von der GENUSS-INSEL, Vorspeisenbuffet,  
Hauptgänge frisch zubereitet, Dessertbuffet.

**Preis: Euro 45,00 pro Person** (Kinder bis 10 Jahre frei)

## SAVE THE DATE

**Samstag,**  
27.04.

### **Hirschhorn meets Gies-Düppel**

#### **Cross Over Kitchen & Gies-Düppel Wines**

ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr

**präsentiert und moderiert von Tanja Gies  
& Sommelière Nadine Bätz**

Sektaperitif - 5 Gang Menü – Spargel, Kalb & Meer –  
8 Weine all night long- Mineralwasser - Kaffee

**Preis: Euro 119,- pro Person** all inclusive

(Reservierung mit Euro 50,- Vorkasse)

**1-2 Tage Arrangement! ab Euro 190,00 p.Pers. im DZ**

## Mai:

**Samstag**  
04./11./18./25.05.

### **Sommelier's Choice VDP-Wein-Menü**

ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr

**Mailight-Menü aus unserer feinen Cross Over Küche &  
VDP-Highlights** verschiedener deutscher Weinbauregionen

5 Gang Menü – Weine renommierter VDP-Winzer in freier  
Verkostung – Mineralwasser - Kaffee

**Preis: Euro 109,- pro Person** all inclusive

(Reservierung mit Euro 50,- Vorkasse)

**10% Genuss-Vorteil für alle Hausgäste im Rahmen unserer  
Hotel-Arrangements ab 2 Nächten**

**Sonntag,  
12.05.**

## **Muttertags-Familien-Bufferf**

ab 11:00 Uhr, Beginn: um 11:30 Uhr  
großes Vorspeisenbuffet, reichhaltige Auswahl an Hauptgängen,  
frisch zubereitet, Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
**Preis: Euro 52,00 pro Person (Kinder bis 8 Jahre frei)**

Bei allen Events bitten wir um Verständnis, dass aufgrund von Nicht-Erreichen der Mindestteilnehmerzahl  
Terminänderungen möglich sind – wir informieren Sie rechtzeitig -

**Pfingstsonntag,  
19.05.**

## **Traditioneller Pfingst - Brunch**

ab 10:30 Uhr – 14:00 Uhr auf der GENUSS InSEL  
großes Gourmetfrühstück, Vorspeisenbuffet, feine Mittagsgesichte,  
Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
**Preis: Euro 45,00 pro Person (Kinder bis 10 Jahre frei)**

## **Pfingst-Menü aus der feinen Cross Over Küche**

ab 18:00 Uhr, Beginn um 18:30 Uhr  
3 bis 4 Gang-Gourmet-Menü, (Menüfolge wählbar)  
**Preis: Euro 39,50 – 49,50 pro Person**

**Pfingstmontag,  
20.05. und**

## **Pfingst-Menü aus der feinen Cross Over Küche**

Mittag: ab 11:30 Uhr – Beginn um 12:00 Uhr  
Abend: ab 18:00 Uhr – Beginn um 18:30 Uhr  
3 bis 4 Gang-Gourmet-Menü (Menüfolge wählbar)  
**Preis: Euro 39,50 - 49,50 pro Person**

**Juni:  
Samstag  
01.06.**

## **Sommelier's Wein-Genuss-Menü**

ab 18:00 Uhr, Beginn um 18:30 Uhr  
„Du kennst Sauvignon Blanc ? ja ! oder?“  
Lass Dich überraschen ! Sauvignon blanc aus Deutschland, Europa & der Welt  
4+1 Gänge-Menü – 6 Sauvignons in freier Verkostung – Wasser - Kaffee  
**Preis: Euro 109,-- pro Person all inclusive**  
(Reservierung mit Euro 50,-- Vorkasse)

**10% Genuss-Vorteil für alle Hausgäste im Rahmen unserer  
Hotel-Arrangements ab 2 Nächten**

**Sonntag,  
02.06.**

## **It's Brunch-Time**

ab 10:30 Uhr – 14:00 Uhr  
Gourmet-Frühstück von der GENUSS-InSEL, Vorspeisenbuffet,  
Hauptgänge frisch zubereitet, Dessertbuffet.  
**Preis: Euro 45,00 pro Person (Kinder bis 10 Jahre frei)**

**Sommerpause zum Aufladen der Kreativ-Akkus  
vom 03.06. – 23.06.2024**

**ab Montag,  
24.06-28.06.  
und  
30.06.-05.07.**

## **Steak-Genuss-Tage**

täglich ab 18:00 Uhr á la carte  
in diesem Zeitraum dreht sich alles um hochwertiges Fleisch  
ob Rind, Kalb, Lamm oder Thunfisch, geniale Qualität, perfekt  
zubereitet, Salatvariationen, Dipps..... Desserts, als Menü oder  
nur Hauptspeise, die perfekte Sommer-Grillküche !

Bei allen Events bitten wir um Verständnis, dass aufgrund von Nicht-Erreichen der Mindestteilnehmerzahl  
Terminänderungen möglich sind - wir informieren Sie rechtzeitig -

## **Das Sommer – Event !!**

### **Save the Date !!**

**Freitag,  
28.06.**

#### **SUMMER - OPEN KITCHEN**

##### **Open Kitchen auf spanisch**

ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr  
Spaß und Genuss in allen Räumen & Outdoor  
z.B. Tapas kalt und warm - Paella live in der Riesen-Pfanne zubereitet -  
feurige Albodingas – Fisch - Fleisch vom Grill und vieles mehr.....  
**Weine: spanisch-portugiesisch-pfälzisch**, präsentiert von  
**Bodegas Palmeras, David Schwarzwälder, Weingut Nauerth-  
Gnägy** spanische Musik..... Fast wie im Urlaub !!!  
**all Inklusiv-Preis: Euro 109,-- pro Person** (auch **aller** Getränke! )  
(Reservierung mit Euro 50,-- Vorkasse p.P.)

**Samstag,  
29.06.**

##### **Open Kitchen mit Pfälzer Winzern**

ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr  
Spaß und Genuss vom Feinsten, Indoor & Outdoor !  
unsere Feine Cross Over Küche zum Anfassen  
**4 Pfälzer Winzer präsentieren Ihre Weine**  
**all Inklusiv-Preis: Euro 149,-- pro Person** (auch **aller** Getränke !)  
(Reservierung mit Euro 50,-- Vorkasse p.P.)

### **Der Genuss Tipp:**

**Kombi-Ticket:** beide Abende für nur **Euro 229,-- p. Pers.**

### **Juli:**

**Samstag,  
06.07./13.07./20.07.  
27.07./03.08.**

##### **Unsere Hirschhorn BBQ's**

ab 18:00 Uhr, Beginn um 18:30 Uhr  
**Schlemmen & Genießen – einfach genial**  
feinste Cross Over Küche mit großem Vorspeisenbuffet,  
Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte an versch. Stationen  
frisch zubereitet, Dessertbuffet aus unserer Patisserie  
einzigartig ! - oft kopiert - nie erreicht -  
**Preis: Euro 52,-- pro Person** (Kinder bis 8 Jahre frei)

## August:

Samstag,  
10.08./17.08.  
24.08./31.08.

### NEU NEU NEU

#### **Sommerliches Wein-Genuss-Menü**

ab 18:00 Uhr, Beginn um 18:30 Uhr

„Jung-Spritzig-Frisch – so schmeckt der Urlaub“

1 + 4 Gänge-Menü, 1 prickelnder Aperitif & 4 herrliche Sommerweine  
Menü serviert, Weine nach Lust & Laune zur freien Verkostung

**Preis: Euro 95,-- pro Person all inclusive** (Mineralwasser, Kaffee)  
(Reservierung mit Euro 50,-- Vorkasse)

**10% Genuss-Vorteil für alle Hausgäste im Rahmen unserer  
Hotel-Arrangements ab 2 Nächten**

Sonntag,

11.08./18.08.  
25.08./01.09.

### NEU NEU NEU

#### **Sommer-Ferien-Brunch im August**

ab 10:30 Uhr

Gourmet-Frühstück - leichte feine Sommerküche – Dessertbuffet u.v.m.

**Preis: Euro 42,-- pro Person** (Kinder bis 10 Jahre frei)

## September:

Freitag, 06.09.

### Bretonisches Hummerfestival 2024

-das Blaue Wunder aus der Bretagne erleben-

#### **Der Menü-Freitag**

7-Gang-Hummer Menü aus unserer feinen Cross Over Küche  
-innovativ-kreativ-genial-

**Preis: Euro 129,-- pro Person**  
(Reservierung mit 100% Vorkasse)

Samstag, 07.09.

#### **Der Erlebnis-Samstag**

Hummer-Tapas, Fingerfood, Surf & Turf and more  
lassen Sie sich überraschen!!

**Preis: Euro 129,-- pro Person**  
(Reservierung mit 100% Vorkasse )

Achtung: je nach Marktlage & Verfügbarkeit ist eine  
Preisanpassung möglich.

Samstag

21.09./28.09.

### **Sommelier's Choice Wein-Menü**

jeweils ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr

„Riesling – Weißburgunder & Co.“

eine überaus spannende Weinreise, die einige Überraschungen  
bereit hält, 1 + 4 Gänge-Menü serviert – 6 Weine nach Lust &

Laune zur freien Verkostung auf der Genuss Insel

Mineralwasser – Kaffee oder Espresso

**Preis: Euro 99,-- pro Person all inclusive**  
(Reservierung mit Euro 50,-- Vorkasse p.P.)

**10% Genuss-Vorteil für alle Hausgäste im Rahmen unserer  
Hotel-Arrangements ab 2 Nächten**

**Sonntag,**  
**22.09./29.09.**

### **It's Brunch Time**

- **Familienbrunch zum Herbstanfang** -  
ab 10:30 Uhr auf unserer GENuss InseL  
Gourmet-Frühstück - Vorspeisenauswahl - Hauptgänge - Dessertbuffet  
**Preis: Euro 45,- pro Person** (Kinder bis 10 Jahre frei)

### **Oktober:**

**Samstag**  
**05.10./12.10./19.10.**

### **Sommelier's Choice Wein-Menü**

jeweils ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr  
„**Die Facetten internationaler Rebsorten made in de Palz**“  
beeindruckende Qualitäten in **Rot & Weiß** renommierter Pfälzer Winzer  
Warum in der Ferne genießen, wenn das Gute doch so nah liegt?!  
1 + 4 Gänge-Menü serviert - 6 Weine nach Lust & Laune zur freien  
Verkostung auf der GENuss InseL - Mineralwasser - Kaffee oder Espresso  
**Preis: Euro 109,- pro Person all inclusive**  
(Reservierung mit Euro 50,- Vorkasse p.P.)

**10% Genuss-Vorteil für alle Hausgäste im Rahmen unserer  
Hotel-Arrangements ab 2 Nächten**

**Sonntag,**  
**13.10./27.10.**

### **It's Brunch Time**

- **Die Früchte des Herbstes** -  
ab 10:30 Uhr auf unserer GENuss InseL  
Gourmet-Frühstück - Vorspeisenauswahl - Hauptgänge - Dessertbuffet  
**Preis: Euro 45,- pro Person** (Kinder bis 10 Jahre frei)

Bei allen Events bitten wir um Verständnis, dass aufgrund von Nicht-Erreichen der Mindestteilnehmerzahl  
Terminänderungen möglich sind - wir informieren Sie rechtzeitig -

### **Champagner-Soiree**

**Save the Date !!**

**Ein Muß für alle Champagner Liebhaber...  
...und die, die es werden wollen!**

**NUR Samstag,**  
**26.10.**

### **Herbstliche Sommelier-Champagner-Soiree**

ab 18:00 - Beginn: um 18:30 Uhr  
1 + 4 Gänge - Menü - 5 TOP Winzer-Champagner mit Charakter  
und unterschiedlicher Stilik - fachkundig ausgewählt -  
Gourmet Mineralwasser - Kaffee oder Espresso  
durch den Abend begleitet Sie unsere Sommelière Nadine  
**Preis: Euro 139,- pro Person all inclusive**  
(Reservierung mit Euro 50,- Vorkasse p.P.)

### **November:**

#### **Gans & Ente ohne Ende**

**ab Sonntag, 03.11.** täglich à la carte ab 18:30 genießen  
Reservierung erforderlich (Hotline: 06392/581)

**Nur Sonntag,**  
**10.11.**

#### **Martini Brunch 2024**

ab 10:30 Uhr auf unserer GENuss InseL  
„**Gans & Ente ohne Ende & vieles mehr**“  
Buffet auf der GENuss InseL für die ganze Familie  
**Preis: Euro 47,50 pro Person** (Kinder bis 8 Jahre frei)

## Fisch - Erlebnistage 2024

**Legendäre & einzigartig -Ein Muss für alle Fischliebhaber !!**

Erlesene Fischkreationen, Meeresfrüchte und vieles vieles mehr  
aus allen Weltmeeren erwartet Sie

**Donnerstag., 14.11.**

### **Pre Opening**

ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr

**Feines Cross Over Menü mit ä bissl Fisch**

**Preis: Euro 48,00 pro Person**

(Reservierung mit 100% Vorkasse p.P.)

**Freitag., 15.11.**

### **Der Menü-Freitag**

ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr

**Fisch & Meeresfrüchte – Tanz in 7 Schritten**

**Preis: Euro 125,00 pro Person**

(Reservierung mit 100% Vorkasse p.P.)

**Samstag., 16.11.**

### **Der ALL IN - Samstag**

ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr

**die grandiose Welt der Fische und Meeresfrüchte**

am Tisch serviert auf unserer GENUSS InSeL

**Preis: Euro 125,00 pro Person**

(Reservierung mit 100% Vorkasse p.P.)

Achtung: je nach Marktlage & Verfügbarkeit ist eine  
Preisanpassung möglich.

## Bubbly Firework 2024

**NUR Samstag,  
30.11.**

### **DAS Champagner Event des Jahres!!**

ab 18:00 - Beginn: um 18:30 Uhr

**Das High-End-Erlebnis für Champagner-Enthusiasten**

7 Gang Gourmetmenü - 7 außergewöhnliche Champagner von  
Weltniveau – erleben Sie kraftvolle-konzentrierte & mit sehr viel  
Feingefühl ausgebaute Winzerchampagner - Gourmet Mineralwasser -  
Kaffee oder Espresso

ein Abend voller Hochgenuss & Harmonie präsentiert von unserer  
Sommelière Nadine

**Preis: Euro 179,- pro Person all inclusive**

(Reservierung mit 100% Vorkasse p.P.)

## Dezember:

**Sonntag,  
1.12./15.12.**

### **It's Brunch Time – unsere Advents-Brunches**

– ein vorweihnachtliches Vergnügen –

ab 10:30 Uhr auf unserer GENUSS InSeL

Gourmet-Frühstück – Vorspeisenauswahl - Hauptgänge - Dessertbuffet

**Preis: Euro 45,- pro Person** (Kinder bis 10 Jahre frei)

**Freitag – Sonntag,  
6.12 - 8.12.**

### **Wein-Winter Birkweiler im Weingut Gies-Düppel**

– fabelhafte Weine – unsere feine Cross Over Küche –  
erstklassige Champagner Vielfalt – und vieles mehr

Freitag ab 17:00 | Samstag ab 14:00 | Sonntag ab 11:00

# Weihnachten & Silvester 2024/2025

**Mittwoch, 25.12.**

**& Donnerstag, 26.12.**

## **Weihnachts-Schlemmer-Bufferet**

jeweils ab 11:00 – Buffetbeginn: 11:30  
weihnachtliche Genüsse für die ganze Familie  
von der GENUSS InSeL

**Preis: Euro 59,00 pro Person** (Kinder bis 8 Jahre frei)

**Mittwoch, 25.12.**

**& Donnerstag, 26.12.**

## **abendliche Weihnachts-Menüs**

jeweils ab 18:00 – Menübeginn: 18:30

**Preis: Euro 69,00 pro Person**

**Freitag, 27.12.**

**bis Montag, 30.12.**

## **Unsere Cross Over Verwöhn-Menüs**

jeweils ab 18:00 – Menübeginn: 18:30

jeden Tag anders, damit keine Langeweile aufkommt

**Preis: ab Euro 48,00 pro Person**

Sommelier Weinbegleitung optional zu buchbar

**Dienstag, 31.12.**

## **Silvester 2024 – ein kulinarisches Feuerwerk**

ab 18:00 – Menübeginn: 18:30

in 6 Gängen & viele Extra Schmackerl zum Jahresabschluß  
von allen Speisen und Getränken nur das Beste & davon reichlich

**Preis: Euro 209,00 pro Person**

**inclusive aller Speisen und aller Getränke !**

(Reservierung mit 100% Vorkasse p.P.)

Bei allen Events bitten wir um Verständnis, dass aufgrund von Nicht-Erreichen der Mindestteilnehmerzahl  
Terminänderungen möglich sind – wir informieren Sie rechtzeitig –

## **Januar 2025:**

**Neujahr,**

**Mittwoch, 01.01.**

## **Hirschhorn Cross Over Menü**

ab 18:00 Uhr - Beginn um 18:30 Uhr

1 + 3 Gänge aus unserer feinen Cross Over Küche

**Preis: Euro 42,- pro Person**

**Samstag**

**04.01.**

## **Best Sommelier's Choice**

jeweils ab 18:00 Uhr, Beginn: um 18:30 Uhr

„Vinophiles Potpourri“

Wein Genuss Menü aus unserer feinen Cross Over Küche  
– Gourmet Mineralwasser – Kaffee oder Espresso

**Preis: Euro 99,- pro Person all inclusive**

(Reservierung mit Euro 50,- Vorkasse p.Pers.)

**10% Genuss-Vorteil für alle Hausgäste im Rahmen unserer  
Hotel-Arrangements ab 2 Nächten**

**Sonntag,**

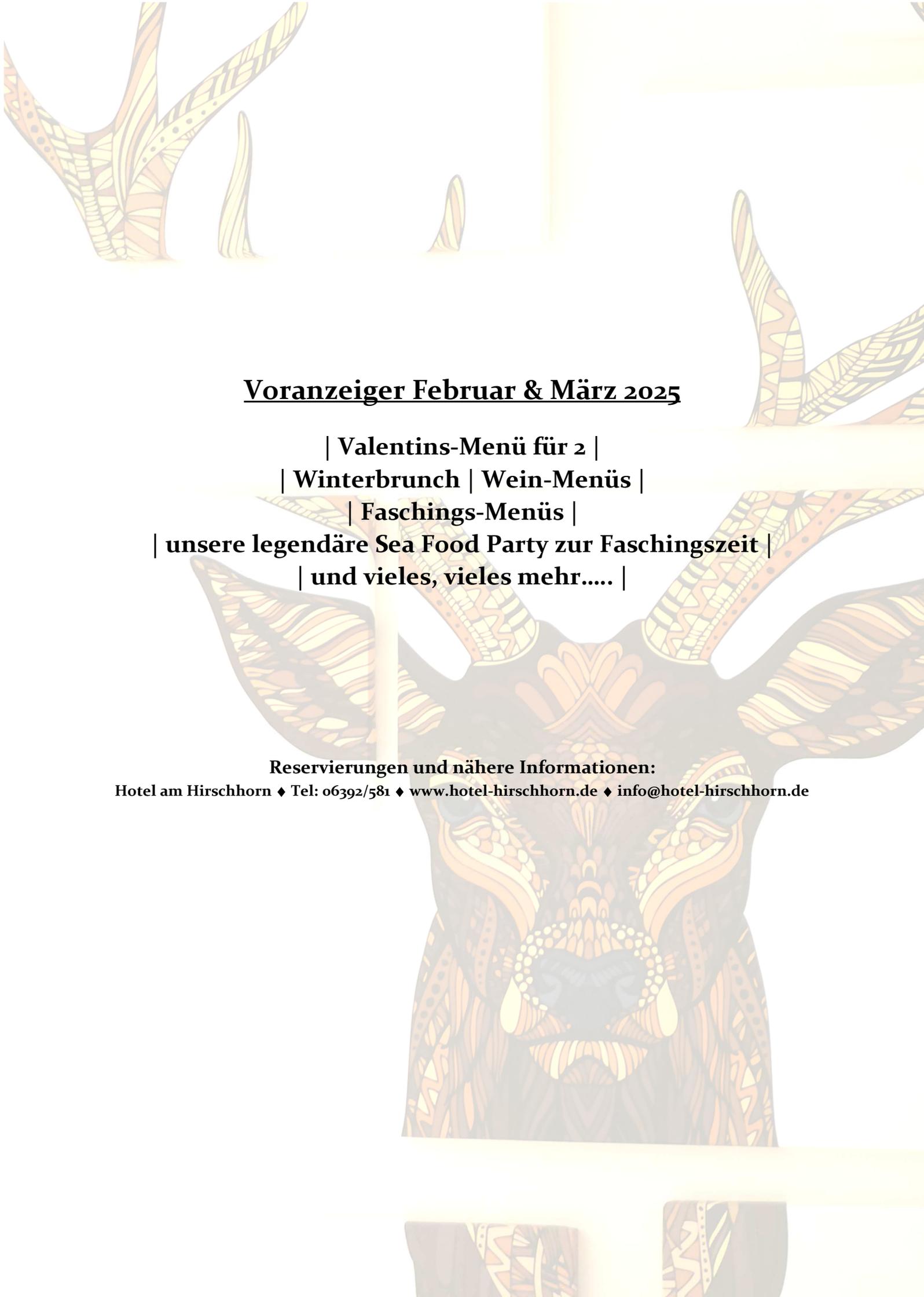
**12.01./19.01.**

## **It's Brunch Time**

ab 10:30 Uhr auf unserer GENUSS InSeL

Gourmet-Frühstück – Vorspeisenauswahl - Hauptgänge - Dessertbuffet

**Preis: Euro 45,- pro Person** (Kinder bis 10 Jahre frei)



## Voranzeiger Februar & März 2025

| Valentins-Menü für 2 |  
| Winterbrunch | Wein-Menüs |  
| Faschings-Menüs |  
| unsere legendäre Sea Food Party zur Faschingszeit |  
| und vieles, vieles mehr..... |

**Reservierungen und nähere Informationen:**

Hotel am Hirschhorn ♦ Tel: 06392/581 ♦ [www.hotel-hirschhorn.de](http://www.hotel-hirschhorn.de) ♦ [info@hotel-hirschhorn.de](mailto:info@hotel-hirschhorn.de)