

# Muttertags – Buffet

von unserer GEnuss-InseL - à la Hirschhorn  
am Sonntag, 11. Mai 2025  
ab 11:00 Uhr | Beginn: 11:30 Uhr



## Kalte Köstlichkeiten

- Bretonische Austern
- Cocktail von Riesengarnelen
- Norweger Räucherlachs
- große Räucherfischauswahl
- Pollo Tonnato
- Roastbeef rosa
- Rindertafelspitz in Radieschen-Vinaigrette
- Rindercarpaccio, Ruccula, Grana, Balsamico
- gereifter Serranoschinken von der Berkel
- Coppa, Pastrami & Co.
- Bergkäse-Carpaccio in Trüffelvinaigrette
- Pfälzer Spargelspitzen in Schnittlauchtunke
- Entenpaté / geräucherte Entenbrust / Entenrilletes
- **und wie immer - vieles mehr!**

## Antipasti | Vegetarisches & Mehr

- Auberginen / Zucchini / Paprika & Co
- Carpaccio von bunter Bete
- Avocadofillets in Orangenbalsam
- Oliven / Knoblauchpeperoni
- Grillgemüse & Schafskäse
- Salatbuffet
  
- Feine Brotauswahl vom Luxemburger Mühlenbäcker
- Bretonische Salzbutter

Kleinere Änderungen aufgrund von Marktfrische vorbehalten

Preis pro Person: 52,00 Euro  
Kinder bis 8 Jahre sind unsere Gäste

## Warme Gerichte

- Tagliata vom Weiderind
- Kalbskeule rosa
- Rehbock aus Pfälzer Jagd
- Knusprige franz. Entenschlegel
- Pfälzer Landschwein
- Schellfischfilet

## Gemüse | Beilagen | Saucen

- Mörheimer Stangenspargel
- knackiges Frühlingsgemüse
- hausgemachte Pasta
- Drillingskartöffelchen
- Pikanter Kaiserschmarrn
- Thymianjus, Spargelvelouté
- Sauce Hollandaise

## Süße Verführungen

### aus unserer Patisserie

- Karussell von Parfaits, Sorbets & Eis
- Aroma Erdbeeren
- Pfälzer Rhabarber
- Pralinen-Mousse
- Zitronentarte
- und vieles mehr!

