

Ihr kulinarischer Hot Spot

Klassisch – Innovativ – Hirschhorn Cross Over

| Gebeizter Sashimi Thunfisch | zertifizierter Wildfang |

| Sesam | Yuzu | Wasabi | Erdnuss | Radieschen |

18,00

| Büsumer Nordsee-Krabben | in Aijoli |

| Garnitur | Baguette |

18,50

***| Dreierlei Tapas |**

| Schafskäse in Kräuteröl | Knoblauch Peperoni | Artischockentatar | Garnitur |
-vegetarisch-

14,50 (*13,05)

| Ententerrine | Elsässer Art |

| rotes Zwiebelconfit | Selleriesalat | Baguette |

9,50

| Unser Rindercarpaccio | klassisch |

| nicht filtriertes Olivenöl | Balsamico | Ruccula | Cherrytomaten | gehobelter Grana |

*groß 18,00 *16,20) / klein 12,50

| Unser Wildkräutersalat |

| fruchtiges Orangendressing |

| gerösteter Nuss-Mix | Rohkostgarnitur |

| Sprossen |

13,50

| Unser Beilagensalat |

| knackig frischer Kopfsalat |

| Hausdressing | Garnitur |

6,00

Zu allen kalten Vorspeisen servieren wir unser Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker

Gourmet-Starter

| Unsere Trüffelpommes | knusprig gebacken |

| Trüffel | Granawölkchen |

„solo“ 14,50

dazu:

1 Glas Champagner (0,1ltr.)

Brut Tradition

Champagne Serge Mathieu, Avirey-Lingey
Côte des Bar

Glas „solo“ 11,80 | „im Duett“ 23,50

Bei Bestellung einer Vorspeise als Hauptgang erlauben wir uns 3,50 Gedeck - Aufschlag zu berechnen!

Ab 2 bestellten Vorspeisen entfällt der Gedeckaufschlag (Beilagensalat ausgenommen)

Bei Fragen zu etwaigen Allergenen sprechen Sie unser Serviceteam bitte an, wir helfen Ihnen gerne weiter.

*10% Genuss Bonus = Preise im Rahmen unserer Hotel-Arrangements

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service

| Araignée de veau |
| Spidersteak vom Kalb | Zuschnitt alter Schule |
| zart & saftig vom Grill |
| Ruccula | bunte Cherrytomaten |
| hausgemachte Rösti |
27,50

*** | Die Brust vom Elsässer Poulet | zart & saftig |**
| Bruno Siebert, Ergersheim, Elsass |
| Cocos | Soja | Ingwer | Erdnuss |
| Paprika | Pak Choi | Jasminreis |
27,50 (*24,75)

| Pfälzer Rehbocksteaks |
| vom Grill |
| cremiges Bärlauch-Risotto | Rhabarberrelish |
| Steinchampignons | Mairübchen |
28,00

*** | From Nose to Tail |**
| Kalbsbäckle und Kalbshaxe |
| klassisch geschmort |
| Markjus | gebratener Spargel |
| Kartoffelkrapfen |
28,50 (* 25,65)

*** | Lamm-Pfännle |**
| Steak-Medaillons aus der großen Nuss geschnitten |
| sämige Kritharaki-Nüdelchen in Rosmarintextur |
| Schafskäse | feine Böhnchen |
28,50 (*25,65)

*** | Hausgemachte Tagliatelle |**
| Trüffelrahm | gehobelter Trüffel | Grana Wölkchen |
| Garnitur |
Vorspeise: 13,50 Hauptgang: 22,50 (*20,25)

*** | Filetsteak vom Sashimi-Thunfisch |**
| zertifizierter Wildfang |
| Steakpfeffer & Sel de Guerande |
| Auberginenrelish | hausgemachte Kartoffelrösti |
32,00 (*28,80)

| Rückenfilet | Norweger Premium Lachs |
| Pfälzer Fenchel im Safransud |
| sämige Belugalinsen |
28,50

Die Komponenten unserer Gerichte sind perfekt aufeinander abgestimmt,
um Ihnen ein echtes Geschmackserlebnis zu bieten. Umbestellungen nur in Absprache mit der Küche.

*10% Genuss = Bonus im Rahmen verschiedener Hotel-Arrangements
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service

Aus unserer Patisserie

| 3 Kugeln Premium-Eis von „Glaces des Alpes“ |

| Maître Artisan Glacier Stéphane Vindret |

nach Wahl:

| Sizilianische Pistazie, Macadamia-Nuss-Vanille, Valrhona Schokolade Guanaja 80% |

| mit Früctedekor | Gebäck |

9,80

| Creme Brûlée |

| knusprige Zuckerdecke |

| Früctedekor | Gebäck |

11,50

| Unser Gänseblümchen-Eis |

| Pfälzer Rhabarberkompott | Gebäck |

12,50

| Aroma Erdbeeren |

| Grand Manier | hausgemachtes Joghurt-Eis | Gebäck

9,80

Hirschhorn - Digestif Empfehlungen!

Grappa Rifo

Jahrgangs-Moscato Grappa von 2001

In Allier Eiche gereift

absolut weich, vollmundig und aromatisch

2 cl € 5,50 / 4cl € 10,00

Grappa di Pelaverga

ein klarer Grappa

autochthone rote Rebsorte in Piemont

ohne Holzfasslager, sehr fruchtig und weich

auch als Aperitif geeignet

2 cl € 3,90 / 4cl € 7,00

Grappa di Moscato

36 Monate im Eichenfass gereift

wunderbare Aromatik vom Moscato

2 cl € 3,90 / 4cl € 7,00

Liqueur Nocciolina

feiner, süßer Haselnusslikör

intensiv & weich, ideal zum Dessert

2cl € 3,50 / 4cl € 6,00