

Klassisch – Innovativ – Hirschhorn Cross Over Menü

| Kaninchenterrine | „Elsässer Art“ |

| Rote Bete-Tatar | Senfemulsion |
| Essiggemüse |

| Dreierlei Tapas |

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

| Knackig frischer Feldsalat |

| Keschde-Vinaigrette |
| glasierte Keschde | Garnitur |

| Unser Rindercarpaccio | klassisch |

| Olivenöl | Balsamico | Ruccula | Cocktailtomaten | Granaflakes |

| Kraftbrühe vom Rindertafelspitz |

| hausgemachte Markklößchen | Wurzelgemüse | Schnittlauch |

| Duett von knusprigen Oliven und Bitterballen vom Lamm |

| Ajolidipp | Salatdekor |

Zu allen kalten Vorspeisen servieren wir unser Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker

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

| Unser Gordon Bleu vom Landschwein |
| gefüllt mit gekochtem Schinken & Münsterkäse |
| knusprige Brezel-Panko-Kruste | Preiselbeeren |
| French fries |

| Ragout vom Pfälzer Rehbock |
| Preiselbeeren | Pfälzer Rotkrautgemüse |
| hausgemachte Kartoffelknödel |

| Die Brust von Elsässer Poulet | Bruno Siebert, Ergersheim |
| zart & saftig | Bärlauchpesto |
| Ratatouillegemüse | Kartoffelrösti |

| Kalbsnieren |
| Steinpilz Beurre blanc | bunte Möhrchen & Kaiserschoten |
| hausgemachte Bandnudeln |

| Lieu Noir | Filet | Wildfang Norwegen |
| auf der Haut vom Grill |
| sämiges Safranrisotto | Blattspinat |

| Hausgemachte Tagliatelle |
| Trüffelsahne | gehobelter Trüffel | Granawöllkchen |
-vegetarisch-

Aus unserer Patisserie

| 3erlei hausgemachte Sorbets |
| Früctedekor | Hohlhippe |

| Creme Brûlée |
| knusprige Zuckerdecke |
| Früctedekor |

| Pfälzer Zwetschgenröster |
| Mohnreis | Gebäck |

Hirschhorn - Digestif Collection – nur bei uns ! -

Grappa Rifo
Jahrgangs- Grappa von 2001
in Eiche gereift, weich, vollmundig,
aromatisch
2 cl € 5,50 / 4cl € 10,00

Grappa di Pelaverga
klar, ohne Holzfasslager,
sehr fruchtig und weich,
2 cl € 3,90 / 4cl € 7,00

Grappa di Moscato
36 Monate im Eichenfass gereift
wunderbare Aromatik
2 cl € 3,90 / 4cl € 7,00

Beccaris Amaretto
intensives Mandelaroma
fantastisch kräftig & weich, unglaublich lang
2cl € 3,50 / 4cl € 6,00