

# Kulinarischer Herbst 2025

## **Klassisch – Innovativ – Hirschhorn Cross Over**

| **Sashimi Thunfisch** | **zertifizierter Wildfang** |  
| Sesammantel | Wakame | Wasabi | Erdnuss | Radieschen |  
18,00

| **Riesengarnelen in Aijoli** |  
| gekochtes Ei | Garnitur |  
15,00

| **Dreierlei Tapas** |  
| Schafskäse in Kräuteröl | Knoblauch Peperoni | Artischockentatar | Garnitur |  
-vegetarisch-  
14,50

| **Aufgeschlagenes Süppchen vom Hokaidokürbis** |  
| Kernöl | geröstete Kerne |  
9,50

| **Unser Rindercarpaccio** | **klassisch** |  
| Olivenöl | Balsamico | Ruccula | Cherrytomaten | Granaflakes |  
normal: 18,00 Klein: 13,50

### **Unsere knackigen Salate mit.....**

| **Herbstliche Salatbowl** |  
| Beerenfrucht-Dressing |  
| selbst geräucherte Entenbrust | Cacciocavallo Käse |  
| Kresse | Sprossen | Allumettes Kartoffelsticks |  
16,00

| **Ein Viertel Pfund Edelstücke vom Dry Aged Beef** |  
| **Beef nur von Filet & Rücken** |  
| knackige Blattsalate | Hausdressing |  
| Cocktailtomaten | eingewecktes GTemüse |  
| Garnitur |  
23,50

| **Beilagensalat** |  
| knackig frische Pfälzer Blattsalate |  
| Hausdressing | reichlich Rohkostgarnitur |  
6,00

*Zu allen kalten Vorspeisen servieren wir unser Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker*

### **Gourmet-Starter**

| **Unsere Trüffelpommes** | knusprig gebacken |  
| reichlich Trüffel | Granawölkchen |  
„solo“ 13,00

dazu:

1 Glas Champagner (0,1ltr.)

**Brut Tradition**

Champagne Serge Mathieu, Avirey-Lingey  
Côte des Bar

Glas „solo“ 12,80 | „im Duett“ 22,50

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.*

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

**| Ragout vom Pfälzer Rehbock |**

| Preiselbeeren | Pfälzer Rotkrautgemüse |  
| hausgemachte Kartoffelknödel |

23,50

mit Champignons 24,80

**| Lammsteak-Medaillons |**

| aus der großen Nuss geschnitten | vom Grill |  
| aus lauwarmem Salat von Spaghettinis-Ruccula & Cherrytomaten |  
| Balsamico | Olivenöl | Schafskäsewürfel | Zwiebel-Knoblauchschnitzel |

26,00

**| Nackensteak vom Porco Iberico | vom Grill |**

| Kräuterbutter | Paprika-Chorizo-Relish |  
| Knusper Fritten |

24,50

**| Die Brust von Elsässer Poulet |**

| Bruno Siebert, Ergersheim |  
| zart & saftig | Bärlauchpesto |  
| Ratatouillegemüse | Kartoffelrösti |

24,50

**| Filetsteak vom Aubrac Rind |**

| französische Fleischschüssel | ganzjährige Freilandhaltung |  
| Kräuterbutter | Kürbiskraut |  
| Kartoffelrösti |

36,00

**| Rückenfilet | Norweger Premium Lachs |**

| Rieslingrahm | Kürbiskraut |  
| sämige Belugalinsen |

28,50

**| Pfälzer Kürbisgratin |**

| Mozzarella | Trüffel | Buwespitzle |  
-vegetarisch-

24,00

+

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

## Aus unserer Patisserie

### | 3erlei hausgemachte Sorbets |

| Früchtedekor | Hohlhippe |

11,50

### | Creme Brûlée |

| knusprige Zuckerdecke |

| Früchtedekor |

11,50

### | Brownie Pecannuß |

| Passionsfruchtsorbet | Granatapfelconfit |

12,50

## 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

### **Beccaris Amaretto**

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