

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

*** | Rückenfilet vom Pfälzer Rehbock |**

| rosa, super zart |
| Portweinjus | Wildheidelbeeren in Aronia |
| frische Waldpilze | Kürbiskraut | Tobinamburnockerln |
44,00 (*39,60)

| Lammsteak-Medaillons |

| aus der großen Nuss geschnitten | vom Grill |
| aus lauwarmem Salat von Spaghettinis-Ruccula & Cherrytomaten |
| Balsamico | Olivenöl | Schafskäsewürfel | Zwiebel-Knoblauchschnitzel |
26,00

*** | Araignée de Veau | Spidersteak vom Kalb |**

vom Grill	Zuschnitt alter Schule
als Tagliata aufgeschnitten	Pfefferjus
Pfälzer Buschbohnen	Provencekartöffelchen
29,50 (*26,55)

| Die Brust von Elsässer Poulet |

| Bruno Siebert, Ergersheim |
| zart & saftig | Bärlauchpesto |
| Ratatouillegemüse | Kartoffelrösti |
24,50

*** | Königsdorade | Leinenfang Bretagne |**

| die absolute Premium Delikatesse |
| handfiletiert bei uns | vom Grill |
| Olivenkräuteröl | Auberginencreme | Sweetdropps |
| Provencekartöffelchen |
46,00 (*41,40)

*** | Hausgemachte Tagliatelle |**

| Trüffelrahm | gehobelter Trüffel |
| Granawölckchen | Gartenkräuter |

Vorspeise: 16,00 Hauptgang: 24,50 (*22,05)

+

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 |

| Früctedekor | Hohlhippe |

11,50

| Creme Brûlée |

| knusprige Zuckerdecke |

| Früctedekor |

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