



Bubbly Firework 2025

DAS Champagner Event des Jahres

7 Gänge begleitet von 7 außergewöhnlichen Champagnern

Samstag, 29. November

ab 18:00 - Beginn: 18:30

Amuse bouche

| Entenlebermousse | rote Zwiebelkonfitüre | Brioche |

| Akami Thunfisch Sashimi |

| Emulsion | Wakame | Rettich |
| Sprossen |

* * *

| Bretonische Petoncle |

| Sepia Risotto | Persil frit |

* * *

| Kalb from Nose to Tail |

| im Brickteig knusprig gebacken |
| cremige Petersilienwurzel | Trüffel |

* * *

| Filetsteak | Französische Charolais Färs |

| im Serranoschinkenmantel | Café de Paris Balsam |
| Jaromakohl | Süßkartoffelpüree |

* * *

| St. Felicien Espuma |

| Crostini | Apfel | geröstete Nüsse |

* * *

| Strudel | Mango & Papaya |

| Mohnes | Hagebutte |

Ein Abend voller Hochgenüsse
präsentiert und kurzweilig erklärt von Sommelière Nadine Bätz

€ 185,00 pro Person,
inkl. Menü, aller Champagner, Mineralwasser, Kaffee/Espresso

Kleinere Änderungen aufgrund Marktfrische vorbehalten.

Hotel Am Hirschhorn | Am Hirschhorn 12-14 | 76848 Wilgartswiesen | Tel: 06392/581
info@hotel-hirschhorn.de | www.hotel-hirschhorn.de

