

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

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

| **Kraftbrühe vom Rindertafelspitz** |
| hausgemachte Markklößchen | Gemüsejulienne | Schnittlauch |
9,00

Knackig frischer Pfälzer Feldsalat.....

| **mit Balsamico-Dressing** |
| gerösteter Speck | Weißbrotcroupons |
| Gemüsejulienne |
13,50

| **mit Kastanien-Essig vom Doktorenhof** |
| glasierte Keschde in Akazienhonig |
| Kartoffelsticks | eingewecktes Gemüse |
16,50

| **als Beilagensalat** |
| in Balsamico-Dressing | Garnitur |
6,80

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.)

Platine Premier Cru Brut

Champagne Nicole Maillart, Écueil
Montagne de Reims

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

| Die Brust von Elsässer Poulet | Bruno Siebert, Ergersheim |

| Clementinen-Beifuß-Textur | Waldheidelbeeren in Aronia |
| glasierte Keschde | Gewürzrotkohl |
| hausgemachte Kartoffelknödel |

27,00

| Unser Kalbsschnitzel |

| Brezel-Panko-Kruste | Zitrone | kalt gerührte frische Preiselbeeren |
| Grenaillekartöffelchen |

28,00

| Steaks vom Pfälzer Rehbock | aus der Keule geschnitten |

| Portweintextur | Wildheidelbeeren in Aronia |
| Edelpilze | Wirsing | Petersilienwurzelockerln |

32,00

| Rückensteak | Porco Iberico | vom Grill |

| zart & saftig | Kräuterbutter |
| Ratatouille | Kartoffelrösti |

30,00

| Kalbsnieren |

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

24,50

| Filet vom Sashimi-Thunfisch | zertifizierter Leinenfang |

| Steakpfeffer | Pfälzer Safranfenchel |
| sämige Belugalinsen |

29,50

| Hausgemachte Tagliatelle |

| Trüffelsahne | gehobelter Trüffel | Grana Padano |
-vegetarisch-

Als Vorspeise: 16,00 | als Hauptgang: 22,50

+

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

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

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