

Unser Trüffel Menü

Das schwarze Gold aus dem Perigord

100% Tuber Melanosporum

4+1 Gänge in unvergleichlicher & sensationeller Aromenvielfalt mit den wertvollen Diamanten des Winters aus dem Südwesten Frankreichs

Samstag, 31. Januar ab 18:00 – Beginn: 18:30 Uhr

Preis pro Person: € 209,00

inkl. Aperitif, Sommelier Weinbegleitung, Gourmet Mineralwasser, Kaffee, Espresso oder Cappuccino

Limitierte Personenzahl | Mindestpersonenzahl

| Amuse Bouche |

| Perigord Trüffel | Jakobsmuschel | Guacamole cremeuse |

| Perigord Trüffel | Kalbstatar |

| fermentierter Knoblauch | Onsenei | Brioche |

| Perigord Trüffel | Zander | IJsselmeer |

| Pastinakenparmentier | Persil frit |

| Perigord Trüffel | Rehrückenfilet “Rossini” |

| Stopfleber | Textur | blättrige Brüsseler Sprossen | Krapfen

| Perigord Trüffel | Peyrigoux |

| süß-salzig | Brûlée | Garnitur

Kleinere Änderungen aufgrund von Marktfrische vorbehalten.

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