

# 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](mailto:info@hotel-hirschhorn.de) | [www.hotel-hirschhorn.de](http://www.hotel-hirschhorn.de)