

Valentins-Menü 2026



buchbar:

Freitag, 6. Februar | Samstag, 7. Februar | Sonntag, 8. Februar

Beginn jeweils um 18:30

Preis für 2 Personen: € 195,00

inkl. Aperitif, 1 Flasche Wein nach Wahl, Gourmet Mineralwasser, Kaffee,
Espresso oder Cappuccino

Amuse Bouche

| Carpaccio von geräucherter Gänsebrust | Artischocken-Confit | Kürbiskerne |

| Avocado „Marke Struwwelpeter“ |

| Büffelmozzarella | Trüffelspäne | Tomatenpesto |

| Chorizo-Ravioli |

| Parmesanschaum | Schnittlauchöl | Serranoschinken-Flakes |
| mildes Chilli |

| Ausgelöste Riesengarnelen |

| Pfälzer Fenchel im Safransud | Rouille-Crostini |

| Rehrücken-Supreme | rosa |

| Amarenagewürzjus |
| Traubengelee | Kräuterseitlinge |
| Romanesco | Kartoffelplätzle |

oder

| Akami Thunfisch |

| zertifizierter Leinenfang |
| Zitronenpfeffer | Crustacésjus |
| Romanesco | Kartoffelplätzle |

| Vanille Panna Cotta |

| Choco-Crossies | Granatapfel | Jasmintee-Sorbet |

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



Wählen Sie Ihren Begleiter zum Menü

2023 Viognier Spätlese

trocken, feine Blütenaromen, duftig,
trotzdem dicht mit feiner Cremigkeit

Weingut Brenneis-Koch, Bad Dürkheim-Leistadt

oder

2024 Spätburgunder Rosé

trocken, eleganter Rosé mit feiner Frische,
spritzzige Aromen vorn frischen Johannisbeeren,
gepaart mit dezenter Säure

Weingut Theo Minges, Flemlingen

oder

2022 La Desirade

trocken, eine Cuvée aus Grenache Noir, Carrignan und Syrah
ein typischer Südfranzose, volle rote Frucht,
etwas Trockenfrüchte in der Nase, angenehme Tanninstruktur,
Domaine Mas de Lavail, Maury, Languedoc-Roussillon

