

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

**Kleinere Änderungen aufgrund 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)

