

Unser Wein-Highlight im April 2026

Samstag, 18. April 2026 ab 18:00



Das Weingut Gies-Düppel, Birkweiler zu Gast Am Hirschhorn

1 Aperitif zum Empfang und 6 Top Weine
zu einem spannenden 4+1 Cross Over Menü
vom Winzer persönlich präsentiert

Das Menü

Amuse bouche

| Frühlings-Kohlrabi-Carpaccio | Artischockentatar |
| knusprige Tentakel vom Calamaretti |

| Lamm – Carpaccio |

| Kritaharkinüdelchen | Basilikumpesto |
| Tomatenconfit |

* * *

| Seeteufelmedaillon |

| Bouillabaise-Risotto | Persil frit |

* * *

| Supreme vom Perlhuhn | AOC Burgund |

| saftig & aromatisch |
| Dijoner Senfjus | Spinat im Spitzkohlblatt |
| Estragonkrapfen |

* * *

| Unser Gänseblümchen-Eis |

| Papayaconfit | Brownie |

All inclusive Veranstaltung: Euro 119,00 pro Person
Aperitif - alle Weine -Gourmet Mineralwasser - Kaffee oder Espresso

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

