

Weinmenü „Interlude“

Zwischenspiel im März 2026

„Pfälzer Weine in Rot & Weiß“

Samstag, 7.3. / 14.3. / 21.3. / 28.3.26

jeweils ab 18:00 – Beginn: 18:30 Uhr



1 Aperitif zum Empfang und 6 Top Weine
In freier Verkostung auf unserer GEnuss Insel
zu einem spannenden 4+1 Cross Over Menü

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

Amuse bouche

| Lauchtarte | Kalbshack | Zitrone | Thymian |

| Carnele |

| Rote Bete Tabouleh | Minze | Tzaziki |

| Bretonischer Schellfisch |

| Arborio Risotto | Pfälzer Bärlauch | Pochiertes Ei |

| Rehrückenfilet rosa |

| Kräuter der Provence Textur | Physaliskompott |

| Portugiesische Böhnchen | gegrillte Polenta |

| Mandel – Karamelltörtchen |

| die ersten Aroma-Erdbeeren |

| Joghurtsorbet |



Aperitif

Erdbeerspritz & Rosmarin

2024 Grauburgunder

Weingut Brenneis-Koch, Bad Dürkheim-Leistadt

2024 Grüner Veltliner vom Löss

Weingut Meier, Weyher

2024 Caya Sauvignon Blanc ng.3

Schweigener Sonnenberg

Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach

2023 Zwei Klang

Weissburgunder & Auxerrois

Weingut Wegner, Bad Dürkheim

und

2023 Mano Negra

Blafränkisch & Cabernet Sauvignon

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim

2023 Seligmacher Riesling Kabinett

Weingut Gies-Düppel, Birkweiler

Kleinere Änderungen aufgrund Marktfresche vorbehalten.

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