

Kulinarischer Hot Spot

Klassisch – Innovativ – Hirschhorn Cross Over

| Dreierlei Tapas |

| Schafskäse in Kräuteröl | Knoblauch Peperoni |

| Artischockentatar | Garnitur |

-vegetarisch-

12,50

| Wildkräutersalat |

| Granatapfelvinaigrette | Granatapfelkerne |

| geröstete Pinien | knusprige Kartoffelsticks |

14,50

| Rucculasalat |

| Balsamicodressing |

| Pfälzer Salami-Sticks | Ziegenkäse |

| Weißbrotcroutons | Gemüsejuliennes |

14,50

| Jambon Persilée | Elsässer Schinkenterrine |

| rote Bete Tatar | Senfschmand | Garnitur |

13,50

| Kraftbrühe vom Rindertafelspitz |

| hausgemachte Markklößchen |

| Gemüsejulienne |

9,80

*Zu allen kalten Vorspeisen servieren
wir unser Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker*

Gourmet - Starter

| Unsere Trüffelpommes | knusprig gebacken |

| reichlich Trüffel | Granawölkchen |

14,50

Der Clou dazu:

1 Glas Champagner (0,1ltr.)

Ultradition Extra Brut

Champagne Laherte Frères, Chavot, Vallée de la Marne

das « DUO » nur 23,50

Glas Champagner solo 12,80

(als DUO nicht kompatibel mit unseren Wahlmenüs)

Bei Bestellung einer **Vorspeise als Hauptgang** erlauben wir uns **3,50 Gedeck - Aufschlag** zu berechnen!
Ab 2 bestellten Vorspeisen entfällt der Gedeckaufschlag (Beilagensalat ausgenommen)

Bei Fragen zu etwaigen Allergenen sprechen Sie unser Serviceteam bitte an, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service

| Supreme vom Elsässer Poulet | Bruno Siebert, Ergersheim |
| zart & saftig vom Grill |
| Steinpilz-Morchelrahm | Erbsen & Karotten |
| Bandnudeln |
28,50

| Unser Gordon Bleu vom Landschwein "Vis a Vis" |
| gefüllt mit Schwärzwälder Schinken & Münsterkäse aus den Vogesen |
| Brezel-Panko-Kruste | Zitrone | Preiselbeeren |
| Knusperfritten |
26,50

| Rindertafelspitz aus dem Wurzelsud |
| kräftige Rindermarkjus | Rotkrautgemüse |
| Steinchampignons | Pastinakenockerln |
26,50

| Pfälzer Schweinsbäckle | klassisch geschmort |
| Bratensauce | Wurzelgemüse | Steinchampignons |
| Kartoffelknödel |
24,50

| Lammsteakmedaillons | vom Grill |
| Rosmarin – Pastasotto | Schafskäse |
| glasierte Petersilienwurzel – Sticks |
28,50

| Rückenfilet vom Norweger Premium Lachs |
| Rahmkraut | Speck | Belugalinsen |
30,00

| Hausgemachte Tagliatelle |
| Trüffelsahne | gehobelter Trüffel | Grana | Garnitur |
-vegetarisch-
24,50

Aus unserer Patisserie

| 3erlei hausgemachte Sorbets |
| Früchtetedor | Hohlhippe |
11,50

| Creme Brûlée |
| knusprige Zuckerdecke |
| Früchtetedor |
11,50

| Brownie Pecannuß |
| Passionsfruchtsorbet | Granatapfel |
12,50