

Kulinarischer Hot Spot

Klassisch – Innovativ – Hirschhorn Cross Over

| Bretonische Austern Fin de Claire N°3 |

| Chesterbrot | Garnitur |
3 Stück 9,60 | 6 Stück 18,00
(im Wahlmenü Aufpreis: 2,50 / 5,00)

| Unser Rehschinken |

| Rote Bete Tatar | eingeweckte Mirabellen |
16,00

| Dreierlei Tapas |

| Schafskäse in Kräuteröl | Knoblauch Peperoni |
| Artischockentatar | Garnitur |
-vegetarisch-
12,50

| Wildkräutersalat |

| Granatapfelvinaigrette |
| geröstete Pinien | knusprige Kartoffelsticks |
14,50

| Rucculasalat |

| Balsamicodressing |
| Seranoschinken Gran Reserva | Ziegenkäse |
| Weißbrotcroutons | Gemüsejulienne |
14,50

| Zweierlei Ente |

| Entenlebermousse & geräucherte Entenbrust |

| Traubengelee | Garnitur |
14,50

| 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 (o,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 |
| Cocoscreme | Erdnuss | Teriyaki-Emulsion |
| Ingwer | Paprika | Pak Choi | Jasminreis |
27,50

| Unser Gordon Bleu vom Landschwein "Vis a Vis" |

| gefüllt mit Schwärzwälder Schinken & Münsterkäse aus den Vogesen |
| Brezel-Panko-Kruste | Zitrone | Preiselbeeren |
| Knusperfritten |
26,50

| Lammsteak-Medaillons | aus der großen Nuss geschnitten |

| vom Grill | auf lauwarmem Spaghettin Salat – Ruccula & Kirschtomaten |
| Balsamico | Olivenöl | Schafskäsewürfel | Zwiebel-Knoblauchschnitzel |
28,50

| Zarte Kalbsnierenchen & Steinchampignons |

| Dijoner Kräuterrahmtunke |
| Erbsen & Karotten | Bandnudeln |
28,00

| Rückenfilet vom Lieu Noir |

| Wildfang Norwegen | im Haus handfiletiert |
| auf der Haut gegrillt |
| Pfälzer Fenchel in Safransud | Belugalinsen |
29,00

| 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 |

| Mango Passionsfruchtsorbet | Erdbeeren |
12,50

| Portion frische Erdbeeren |

| Joghurteis | Sahne | Hippe |
9,80

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