

OPEN KITCHEN 2026

Da bleibt keiner hungrig!!!

Das zaubert unser Küchen-Team für Euch - Live & in Farbe

Wir lassen es richtig krachen – kulinarisch – flüssig – musikalisch – Party & Spaß in allen Räumen

Hit's & Genuss Freitag, 1. Mai

Kalte Vorspeisen:

- | Räucherlachs Sandwich & Meerrettich |
- | Matjestatar auf Pumpnickel |
- | Geräucherte Schwarzwaldforelle & Eiersalat |
- | Rindertatar | Roast Beef rosa | Spargel im Schinkenmantel |
- | Kalbfleischfrikadelle auf Kartoffelsalat oder Nudelsalat |
- | Brotauswahl

Warme Vorspeisen - Zwischengänge

- | Rinderkraftbrühe & Flädle | Gebackene Champignons & Sauce |
- | Kalbfleisch-Ragout fin im Näpfchen mit Käse gratiniert |

Hauptgänge und Beilagen

- | Zanderfiel „Müllerin“ | Grillhändel (Stubenküken) |
- | Stangenspargel & Sauce Hollandaise | Allgäuer Färse vom Grill |
- | Gordon Bleu und Rahmsauce | Neue Kartoffeln | Butterspätzle |

Desserts

- | Schwarzwälder Kirsch Interpretation | Apfelstrudel & Vanillesauce |
- | Rote Grütze | Wackelpudding | Käse-Scheiterhaufen |

Mitternachts-Imbiss

- | Curryworscht oder Unsere Gulaschsuppe |

Euro 109,00 pro Person inkl. Speisen & Getränke

Kleinere Änderungen aufgrund von Markfrische vorbehalten!

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

FREITAG, 1. Mai & SAMSTAG, 2. Mai

jeweils ab 18:00 | Beginn: 18:30

Open End – all-inclusive Veranstaltungen

Europa & Genuss Samstag, 2. Mai

- Primi – Petiscos – Entrées – Entremeses -

- | Südfranzösische Bouzygues Austern |
- | Marinierte Sardinen & Sardellen | Octopus als Cocktail |
- | Garnelen in Aijoli | Vitello Tonnato zart rosa |
- | Gran Reserva Schinken – Bresaola – Coppa - Chaurizo |
- | Portugiesische Käse und Olivenauswahl |
- | Albondigas auf Escalivada | Rindercarpaccio „klassisch“ |
- | Coeur de Boeuf-Tomaten & Büffelmozzarella |
- | Crostini – Baguette – Pizzabrot |

Warme Köstlichkeiten aus unserer Cross Over Küche

- | Pasteis de Bacalhau | Calamaretti | Ameisjoas à Bulhao |
- | Pica Pau | Merguez | Croque Monsieur | Pasta |
- | Lammsteak-Medaillons | Picanha | Pivi Piri |
- | Papas arrugadas | Fregola sarda | Arroz |

Süße Verführungen

- | Panna Cotta | Pastel de Nata | Gefüllte Profiteroles |
- | Tarte au citron | Melonen-Erdbeer-Gazpacho |
- | Gelati |

Euro 139,00 pro Person inkl. Speisen & Getränke

