

Kulinarischer Hot Spot

Klassisch – Innovativ – Hirschhorn Cross Over

| Dreierlei Tapas |

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

| Wildkräutersalat |

| fruchtige Orangenvinaigrette |
| geröstete Nussmelange | Rohkostgarnitur |
| Sprossen |
14,50

| Rucculasalat |

| Balsamicodressing |
| Seranoschinken Gran Reserva | Ziegenkäse |
| Knusprige Kartoffelsticks | Garnitur |
14,50

| Zweierlei Ente |

| geräucherte Brust | feine Mousse |
| Früchteconfit | Garnitur |
15,00

*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 |
| 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 |
27,50

| Lammsteak-Medaillons | aus der großen Nuss geschnitten |

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

| Arraignée de Veau | Spidersteak vom Kalb |

| Fleischzuschnitt alte Schule | vom Grill |
| als Tagliata aufgeschnitten | Schmorzwiebeln in Thymianjus
| gebratener Spitzkohl | Kartoffelrösti |
34,00
(im Arrangement: 7,50 Aufpreis)

| Steaks vom Pfälzer Rehbock |

| aus der Keule geschnitten | Portweintextur | Edelpilze |
| Heidelbeeren in Aronia | gefüllte gelbe Zucchini |
| Kartoffelkrapfen |
34,00
(im Arrangement: 7,00 Aufpreis)

| Rückenfilet | Lieu Noir |

| Wildfang Atlantik | im Haus handfiletiert
| zweierlei gebratener Spargel |
| Sauce Hollandaise | Annabelle Kartoffelchen |
32,00
(im Arrangement: 4,00 Aufpreis)

| Schwertfischfilet |

| vom Grill | Steakpfeffer |
| Ratatouille | Kartoffelrösti |
29,50

| Hausgemachte Tagliatelle |

| Trüffelsahne | gehobelter Trüffel | Grana | Garnitur |
-vegetarisch-
24,50
als Vorspeise: 16,50

Aus unserer Patisserie

| 3erlei hausgemachte Sorbets |

| Früchtetekor | Hohlhippe |
11,50

| Creme Brûlée |

| knusprige Zuckerdecke |
| Früchtetekor |
11,50

| Pfälzer Rhabarberkompott |

| Bio-Zitronen-Sorbet |
| Sahne | Hippe |
10,50

| Portion Pfälzer Erdbeeren |

| Joghurteis | Sahne | Hippe |
11,50