

Mailight - Menü

„Spargel & Wein“

Samstag, 9.5. / 16.5. / 23.5. / 30.5. / 6.6.26

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

Das Menü

Amuse bouche

| Spargelstroh | Coq au Vin Bon-Bon |

| Spargelspitzen |

| Tatar vom Premium Lachs |
| Avocado – Limetten – Espuma |

| Gebratener grüner Spargel |

| knusprige Cromesquis „Soumaintrain“ |
| leicht gebundener Trüffelsud |

| Stangenspargel | Kalbstafelspitz |

| im Vakuum gegart |
| Zitronenthymiantextur | Maimorcheln |
| Sauce Hollandaise | Crêpes |

| Unser Spargel – Tonkabohnen – Eis |

| Rhabarberkompott | Bisquitschnitte |

Aperitif

Hausgemachte Mai-Bowle

2025 Gavi DOCG

Agricola San Silvestro, Piemont/ Italien

2025 Illusion

Spätburgunder Blanc de Noir
Weingut Gies-Düppel, Birkweiler

2024 Cabernet Blanc

Bioland Weingut Marienfelderhof, Siebeldingen

2024 Grauburgunder – Edition 1950

Weingut Salwey, Vogtsburg im Kaiserstuhl, Baden

Und

2022 Spätburgunder

Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

2012 Pinot gris

Domaine Jean-Marc & Frédéric Bernhard, Alsace, France

Kleinere Änderungen aufgrund Marktfrische vorbehalten.

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