

Das Menü

Bretonische Schätze

Freitag, 4. September 2026
ab 18:00 – Beginn: 18:30 Uhr

Pre Appetizer

Rillettes de Maquereau | Makrelenrillettes | Roggenbrot |

Amuse bouche

| Huitre Emeraude spéciale vert | Pommes Granny Sorbet |
| Bretonische Smaragd Auster spezial grün | Granny Smith Sorbet |

½ Homard bleu	Façon Belle Marie	Salade de herbes
Vinaigrette à l'orange	Grana Padano	Pain croustillant
Halber bretonischer Hummer	Wildkräutersalat in Orangenvinaigrette	
Parmesan und geröstetes Brot		

| Galette de Pomme de Terre |
| Salpicon de la mer | Oignon de Roscoff AOP |
| Kartoffelpfannkuchen klassisch | allerlei aus dem Meer |
| Roscoff-Zwiebel |

| Filet de veau „sous vide“ 70/58 |
| Cèpes & Morilles Jus | Mélange de Carottes |
| Écrasé Coco de Paimpol AOP |
| Kalbsfilet „sous“ | Steinpilz-Morcheltextur |
| bunte Karotten | Stampf von Bohnen aus Paimpol |

| Clafoutis de cerise avec Glace de Pistache | couverture |
| Kirschaufguss | Pistazien-Eis | Schoki |



1 Aperitif und 6 Top Weine
in freier Verkostung auf unserer Genuss Insel
zu bretonischen Köstlichkeiten in 5 Gängen

All inclusive: Euro 159,00 pro Person
Aperitif - alle Weine - Gourmet Mineralwasser - Kaffee oder Espresso

Aperitif

Bretonischer Cidre Guillevic Brut
Cidre Breton, am Tisch serviert

Muscadet de Sevre & Maine
Bretagne AOP

Picpoul de Pinet
Languedoc AOP

Grand Becassier Vieille Vignes
Côte du Rhône AOP

Magali Signature Rosé
Provence AOP

2009 Château Mercier, Cuvée Prestige
Magnum, Bordeaux AOP

Pineau des Charentes Rosé Edition Limitée
am Tisch serviert

Kleinere Änderungen aufgrund Marktfresche vorbehalten.

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