

Kulinarischer Hot Spot

Klassisch – Innovativ – Hirschhorn Cross Over

| Avocado „ready to eat“ |

| Balsamico | Trüffelglaze | Trüffelspäne |
| Bergkäse | Garnitur |
16,--

| Dreierlei Tapas |

| Schafskäse in Kräuteröl | Knoblauch Peperoni |
| Artischockentatar | Garnitur |
14,50

| Supreme vom gebeizten Lachsrückenfilet |

| Zitrusnote | frischer Basilikum |
| rote Bete Tatar | geröstete Pinien | Emulsion |
18,--
(im Hotel-Arrangement: 5,-- Aufpreis)

| Bretonische Sardinenfilets | knusprig gebacken |

| Rucculabeet | Balsamico-Emulsion |
| Cocktailtomaten | Ajoli-Dipp |
16,--

(im Hotel-Arrangement: 3,-- Aufpreis)

Große Portion als Hauptgang:

mit Kartoffelsalat

26,--

| Octopus vom Grill |

| Auberginencreme | Piri Piri |
| Bärlauchpesto |
18,--

(im Hotel-Arrangement: 5,-- Aufpreis)

Zu allen kalten Vorspeisen servieren

wir unser Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker

Sommerlich leichte Vorspeisen oder Hauptgänge

| Knackig frische Blattsalate |

unser Hausdressing	Olivenmix	
Mozzarella	Balsamicozwiebeln	Auberginenrelish
Paprika in Kräuteröl	Cherrytomaten	Melonenschnitt
18,50

(als Vorspeise im Hotel-Arrangement: 4,-- Aufpreis)

Zusätzlich:

Edelstücke vom Dry aged Beef
vom Grill ca. 125gr
26,50

Frische gebratene
Gebirgspflifferlinge
26,50

(als Vorspeise im Hotel-Arrangement: 8,-- Aufpreis) (als Vorspeise im Hotel-Arrangement: 8,-- Aufpreis)

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

| Entrecôte vom Weiderind |

| ca. 250gr | Kräuterbutter |

| frische Gebirgspflifferlinge | Rosmarin-Kartöffelchen |
34,--

(im Hotel-Arrangement: 7,-- Aufpreis)

| Steaks vom Pfälzer Rehbock |

| Bärlauchrisotto | Nektarinenchutney |

| Steinchampignons | bunte Cremolata-Karotten |

34,--

(im Hotel-Arrangement: 7,-- Aufpreis)

| Steakmedaillons vom Weidelamm| aus der großen Nuss geschnitten |

| vom Grill | auf lauwarmem Spaghettin Salat – Ruccula & Kirschtomaten |

| Balsamico | Olivenöl | Schafskäsewürfel | Zwiebel-Knoblauchschnitzel |

28,50

| Unser Gordon Bleu vom Landschwein |

| gefüllt mit Serranoschinken & französischem Raclettekäse |

| Brezel-Panko-Kruste | Zitrone | Tomatenpesto |

| Kartoffelsalat | Gurke |

28,50

| Filetsteak vom Schwertfisch | zertifizierter Leinenfang |

| Steakpfeffer | Oliventapenade | Ratatouille |

| Rosmarin-Kartöffelchen |

29,50

(im Hotel-Arrangement: 3,-- Aufpreis)

| Rückenfilet vom Norweger Premium Lachs |

| Basilikummayo | Kartoffelsalat | Gurke | Cocktailtomaten |

27,50

| Dry Aged Entrecôte |

| Simmentaler Färsche aus Bayern |

| 90 Tage bei uns gereift | sensationelle Aromatik |

| feinste Marmorierung | mit kleinem Fettanteil |

(auch im Hotel-Arrangement möglich)

206gr. 39,10 (+20,--)

238gr. 44,00 (+24,--)

226gr. 41,80 (+22,--)

245gr. 45,30 (+25,--)

226gr. 41,80 (+22,--)

254gr. 47,00 (+27,--)

266gr. 48,00 (+28,--)

| Unser Dry Aged Burger |

| 180gr. Frischgewicht |

ausschließlich von Dry Aged Beef aus unserem
eigenen Reifeschrank

| knackiger Salat | Burgersalsa |

| Tomate | Gurke | Coleslaw |

| Aijoli | French Fries |

26,00

| bunte Cremolata-Karotte |

| unsere Trüffel-Pommes |

Aus unserer Patisserie

| 3erlei hausgemachte Sorbets |

| Früchtetedekor | Hohlhippe |

11,50

| Creme Brûlée |

| knusprige Zuckerdecke |

| Früchtetedekor |

11,50

| Schoko-Passion |

| 3/2 Passionsfrüchte | Valrhona Schoki-Eis |

| unser Cocos-Likör | Hippe |

15,00

(im Hotel-Arrangement: 4,-- Aufpreis)