

„Sommer & Wein“

Samstag, 15.8./22.8./29.8.

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

Cross-Over Menü - Cross-Over Weine

Amuse bouche

| Charantismelone | Krabbencocktail |

| Mozzarella di Buffalo |

| herzhaftes Salmorejo |

| Basilikumpesto | Seranoschinken |

| Truite rose aus Plouigneau | Bretagne |

| Zitronenthymian |

| Risotto |

| Kalbs – Entrecôte vom Grill |

| Sauce Bernaise |

| Gebirgspflückerlinge | Spitzkohl |

| Kartoffelkräpfen |

| Tarte au Citron |

| Matchatee-Parfait | Beerenfrüchte |



Aperitif

Crémant d'Alsace, Pinot Blanc

Domaine Thierry Schneider, Ribeauvillé

2025 Gavi DOCG

Agricola San Silvestro, Piemont/ Italien

2025 Grüner Veltliner

Weingut Meier, Weyher

2025 Picpoul de Pinet

Cave de Ormarine, Pinet, France

2023 Tradition

Mas de Lavail, Maury, Languedoc-Roussillon

und

2025 Rosé ng.2

Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach

2023 Riesling Ranschbacher Seligmacher

Weingut Gies-Düppel, Birkweiler

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