

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)
9,50

| Kraftbrühe vom Rindertafelspitz |

| hausgemachte Markklößchen |
| Wurzelgemüse | Schnittlauch |
9,50

| Octopus vom Grill |

| Auberginencreme | Piri Piri |
| Bärlauchpesto |
19,50
(im Hotel-Arrangement: 7,50 Aufpreis)

*Zu allen kalten Vorspeisen servieren
wir unser Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker*

| Knackig frische Blattsalate |

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

(im Hotel-Arrangement als Hauptgang ohne Aufpreis – als Vorspeise: + 4,-- 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

| Steaks vom Pfälzer Rehbock |

| Portweinjus | Steinchampignons | eingeweckte Heidelbeeren |
| Pfälzer Wirsing | Kartoffelkrapfen |

34,--

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

| Steakmedaillons vom Weidelamm| aus der großen Nuss geschnitten |

| vom Grill | kräftige Rosmarinjus |
| Kritharaki-Nüdelchen | Schafskäse | Böhnchen |

28,50

| Unser Gordon Bleu vom Landschwein |

| gefüllt mit Serranoschinken & französischem Raclettekäse |
| Brezel-Panko-Kruste | Zitrone | Tomatenpesto |
| Kartoffelsalat | Gurke |

28,50

Ragout vom Pfälzer Rehbock |

| eingeweckte Wildpreiselbeeren | Rotkrautgemüse |
| hausgemachte Semmelknödel |

26,50

| Filet vom Schwertfisch | zertifizierter Leinenfang |

| Steakpfeffer | Oliventapenade | Ratatouille |
| Rosmarin-Kartöffelchen |

30,--

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

| Rückenfilet vom Norweger Premium Lachs |

| Basilikummayo | Kartoffelsalat | Gurke | Cocktailtomaten |

28,50

Dry Aged Beef

| Bayrische Simmentaler Färsen |

| 90 Tage bei uns gereift | sensationelle Aromatik |
| feinste Marmorierung | mit kleinem Fettanteil |

(auch im Hotel-Arrangement möglich mit Aufpreis)

| Rückensteak |

| Premium Mastercut |

205gr. 43,10 (+23,--)

208gr. 43,70 (+23,--)

215gr. 45,10 (+25,--)

| Kräuterbutter | Böhnchen | unsere Trüffel-Pommes |

Aus unserer Patisserie

| 3erlei hausgemachte Sorbets |

| Früchtedekor | Hohlhippe |

11,50

| Creme Brûlée |

| knusprige Zuckerdecke |
| Früchtedekor |

11,50

| Pfälzer Zwetschgenröster |

| Vanille Macadamia Eis |
| Gavottesgebäck | Schokoblossom |

13,50

(im Hotel-Arrangement: 2,-- Aufpreis)