

„Lese & Wein“

Samstag, 19.9./26.9./ 03.10.
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

| Kaninchenterrine | Bete | Trüffelemulsion |

| Trilogie |

| Jakobsmuschel – Garnele - Avocado |

| Supreme vom Zanderrücken |

| Pfälzer Kürbiskraut | Belugalinsen |

| Rückensteak vom Black Angus Beef |

| Portweinjus | Steinpilze | cremige Fregola sarda |

| Parmesankracker |

| Pfälzer Zwetschgenröster |

| hausgemachtes Mandeleis |

| französisches Feingebäck |



Aperitif

Grand Cuvée 1531 Aimery

Rosé Brit Crémant de Limoux

Domaine Aimery-Sieur d'Arques, Limoux

2025 Riesling 360°

Weingut Gies-Düppel, Birkweiler

2025 Auxerrois

Weingut Lidy, Frankweiler

2024 Grauburgunder vom Löss

Weingut Sauer, Landau-Nußdorf

2022 La Desirade

Mas de Lavail, Maury, Languedoc-Roussillon/ Frankreich

und

2022 Barbera d'Alba Superiore

Agricola Cadia, Roddi, Piemont/ Italien

Pineau des Charentes rosé

Domaine Reynac, Cognac, Appellation Pineau des Charentes

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