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

| Sashimi vom Thunfisch| zertifizierter Leinenfang |
| Sesam | Wakame|
| Wasabi-Erdnusscreme | Sprossen |
19,--
(im Hotel-Arrangement: 6,-- Aufpreis)

| Aufgeschlagenes Süppchen vom Hokaidokürbis |
| Kernöl | geröstete Kerne |
9,50

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

Knackig frischer Pfälzer Feldsalat.....

| mit Balsamico-Dressing |
| gerösteter Speck | Kartoffelsticks |
| Gemüsejulienne |
13,50

| mit Kastanien-Essig vom Doktorenhof |
| glasierte Keschde in Akazienhonig |
| Kartoffelsticks | eingewecktes Gemüse |
17,50
(im Hotel-Arrangement: 6,-- Aufpreis)

| als Beilagensalat |
| in Balsamico-Dressing | Rohkostgarnitur |
7,50

| Unsere Feldsalat Gourmet Bowl |
| Balsamicodressing | Ziegenkäse | knusprige Kartoffelsticks |
|1/4 Pfund gegrillte Edelstücke vom Dry aged Beef |
| Sprossen | Rohkostgarnitur |
24,00
(als Vorspeise im Hotel-Arrangement: 10,00 Aufpreis)

Zu allen kalten Vorspeisen servieren wir unser Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker

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

| Ente & Gans (gut) | 2026 |

| Die Gänsebrust saftig rosa vom Grill |
| Die Entenkeule knusprig aus dem Wok |
| Clementinen-Salbei-Textur | Bio-Waldheidelbeeren |
| glasierte Keschde | Gewürzrotkohl | hausgemachte Kartoffelknödel |
36,00
(im Hotel-Arrangement: 12,-- Aufpreis)

| Steakmedaillons vom Weidelamm| aus der großen Nuss geschnitten |
| vom Grill | kräftige Rosmarinjus |
| Kritharaki-Nüdelchen | Schafskäse | Böhnchen |
28,50

| Unser Gordon Bleu vom Landschwein | Vis à Vis |
| gefüllt mit Schwarzwälder Schinken & Münsterkäse |
| Brezel-Panko-Kruste | Zitrone |
| Pfälzer Wirsing | Grenaillekartöffelchen |
28,50

Ragout vom Pfälzer Rehbock |
| eingeweckte Wildpreiselbeeren | Rotkrautgemüse |
| hausgemachte Semmelknödel |
26,50

| Filet vom Schwertfisch | zertifizierter Leinenfang |
| Steakpfeffer | Oliventapenade | Ratatouille |
| Grenaillekartöffelchen |
30,--
(im Hotel-Arrangement: 4,-- Aufpreis)

| Rückenfilet vom Norweger Premium Lachs |
| Pfälzer Fenchel im Safransud |
| Belugalinsen |
28,50

Dry Aged Beef

| Bayrische Simmentaler Färse |
| 90 Tage bei uns gereift | sensationelle Aromatik |
| feinste Marmorierung | mit kleinem Fettanteil |
(auch im Hotel-Arrangement möglich mit Aufpreis)

| Entrecôte |

| Premium Mastercut | etwas Aroma Fettrand |

242gr. 48,– (+ 29,–) 254gr. 49,50 (+ 30,–)

| 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)