hirschhorn

Bubbly Firework 2026

DAS Champagner Event des Jahres

7 Gänge begleitet von 7 außergewöhnlichen Champagnern

Samstag, 28. November

ab 18:00 - Beginn: 18:30

Amuse bouche

| Bretonisches Muschelsüppchen & Pfälzer Allerlei |

| Büsumer Kutterkrabben im Pfälzer Maritimus Elexir vom Doktorenhof |

| Avocadotimbale | Brioche |

* * *

| Tournedo vom Seeteufel |

| Serranoschinken | Beurre blanc |

| Fregola sarda | Pfälzer Fenchel |

* * *

| Vogesen Wachtel & Sot l'y laisse vom Elässer Poulet |

| Champagner Velouté | Vol au vent | Pfälzer Blattspinat |

* * *

| Rückenfilet vom Pfälzer Rehbock |

| Kürbisragout | Pfälzer Feigenchutney |

| Steinpilzpraline | Rosmaringnocchis |

* * *

| Tarte von Chaource Käse aus der Champagne |

| Pfälzer Walnüsse | eingeweckte Kirschen |

* * *

| Mousse von weißer Schokolade |

| Himbeeren | Gavotgebäck |



Ein Abend voller Hochgenüsse

erleben Sie kraftvolle, konzentrierte Winzerchampagner,
mit sehr viel Feingefühl ausgebaut

€ 199,00 pro Person,

inkl. Menü, aller Champagner, Mineralwasser, Kaffee/Espresso

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