Gänse-Menü für 2 Personen

Samstag, 21. November & Sonntag, 22. November 2026
jeweils ab 18:00 – Beginn: 18:30 Uhr

| Amuse Bouche |
| Garnelen in Aijoli |

* * *

| Knackig frischer Pfälzer Feldsalat |
| Balsamicodressing | Kürbis süß-sauer |
| rote Bete Tatar | gebackene Champignons |
| Schwarzwälder Schinkenkrusteln |

* * *

| Ente & Gans Gut | 2026 |
| Die Entenkeule knusprig aus dem Wok |
| Die Gänsebrust saftig rosa vom Grill |
| Clementinen-Salbei-Textur | Bio Waldheidelbeeren | glasierte Keschde |
| Pfälzer Apfelrotkrautgemüse | gebratene Polenta |

* * *

| Erdnuss Karamell Schnitte |
| frische Passionsfrüchte | Rosmarin-Eis |

Preis für 2 Personen: € 189,00
inkl. Aperitif, 1 Flasche Wein nach Wahl,
Gourmet Mineralwasser, Kaffee, Espresso oder Cappuccino

| Aperitif |
| Hausgemacht und lecker |

Ihr Wein zur Wahl

2025 Chardonnay -AU-
trocken, frisch und trotzdem schmelzig
angenehme Mineralität vom Kalk
ein spitzen Essensbegleiter
Weingut Lidy, Frankweiler

oder

2021 Cuvée MR
trocken, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
intensiver Duft nach reifen Kirschen und Cassis,
leichte Kräuter mit rauchigen Noten
Weingut Theo Minges, Flemlingen

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