Nikolaus-Menü 2026

Samstag, 5. und 12.Dezember Beginn jeweils um 18:30
Preis für 2 Personen: € 189,00
inkl. Aperitifcocktail made by Hirschhorn,
1 Flasche Wein von Pfälzer TOP Winzern nach Wahl,
Gourmet Mineralwasser, Kaffee, Espresso oder Cappuccino

Amuse Bouche
| hausgebeizter Gourmet Graved Lax | Emulsion | Brioche |

| Knackig frischer Pfälzer Feldsalat |
| Kastanienvinaigrette | geröstete Nussmelange | Maronen |
| karamellisierter Ziegenkäse | Granatapfelkerne |

***

| Paella-Risotto | Lieu noir – Black Tiger Garnele – Jakobsmuschel |
| knusprige Chorizo & Pata Negra Schinken |

***

| Französische Barbarie Entenbrust |
| im Vakuum schonend gegart | Portweinjus |
| Preiselbeeren | getrüffelter Wirsing | Kartoffelkrapfen |

***

| Mandelschnitte |
| Tonkabohnen-Eis | Pfälzer Rumtopffrüchte |

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