

Ihr kulinarischer Hot Spot im Sommer 2024

Klassisch – Innovativ – Hirschhorn Cross Over

| Gebeizter Sashimi Thunfisch | zertifizierter Wildfang |

| Sesam | Yuzu | Wasabi | Erdnuss | Radieschen |

17,50

*| Avocado „ready to eat“ |

| mariniert | Bergkäse | gebratene Pfifferlinge | Sprossen | Garnitur |

-vegetarisch-

16,00 (*14,40)

*| Dreierlei Tapas |

| Schafskäse in Kräuteröl | Knoblauch Peperoni | Artischockentatar | Garnitur |

-vegetarisch-

14,00 (*12,60)

| Unser Rindercarpaccio | klassisch |

| nicht filtriertes Olivenöl | Balsamico | Ruccula | Cherrytomaten | gehobelter Grana |

*groß 16,50 (*14,85) / klein 9,80

Zu allen kalten Vorspeisen servieren wir unser Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker

| Der große Hirschhorn Salat mit... |

| Tomaten-Basilikum-Dressing | Mozzarella |

| Melonenschnitt | knusprige Oliven |

| bunte Gemüse Antipasti | Balsamico-Zwiebeln | Sprossen |

| Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker |

17,50

als Vorspeise: 11,50

| gebratene Edelstücke vom Dry aged Beef (125gr.) |

| bunte Cocktail-Tomaten | rote Zwiebelchen |

| eingelegter Knoblauch | Garnitur | Hausdressing |

| Baguette vom Luxemburger Mühlenbäcker |

23,50

(nur in groß möglich)

| Beilagensalat | Pfälzer Kopfsalat |

| Hausdressing | reichlich Rohkostgarnitur |

5,50

Gourmet-Starter

| Unsere Trüffelpommes | knusprig gebacken |

| reichlich Sommertrüffel | Granawölkchen |

„solo“ 11,50

dazu:

1 Glas Champagner (0,1ltr.)

Grand Réserve Brut

Champagne Janisson-Baradon, Épernay

Glas „solo“ 11,80 | „im Duett“ 21,00

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.

*10% Genuss Rabatt = Preise im Rahmen unserer Hotel-Arrangements

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service

| Der Hirschhorn Dry Aged Burger |

| 180g Burger Patty |

| ausschließlich von hochwertigem Fleisch aus unserem Reifeschrank |
| franz. Brioche Bun | knackiger Salat | würziges Burger-Gemüse-Relish |
| Salatgurke | Strauchtomaten | Coleslow | Ajoli-Dipp | knusprige French Fries |
24,50

| Pfälzer Klassiker |

| Rehbockbraten aus heimischer Jagd |

| kräftige Rotwein-Holunderjus | eingeweckte Wildpreiselbeeren |
| frische Gebirgspflfferlinge | weiße Rübchen | Semmelknödel |
29,50

***| Lamm-Medaillons |**

| aus der zarten Nuß geschnitten | vom Grill |
| auf lauwarmen Salat von Spaghettinis-Ruccula-Cherrytomaten |
| Balsamico-Olivenöl | Schafskäsewürfel | Zwiebel-Knoblauchschnitzel |
26,50 (*23,85)

| Unser Kalbsschnitzel 3.0 |

| in Brezel-Panko-Kruste |
| Kalbsjus | lauwarmer Pfälzer Kartoffelsalat |
| Rohkost Garnitur |
24,-

| Rückensteak vom Black Angus Weiderind | 250g |

| mit aromatischem Fettrand |
| Kräuterbutter | Ratatouille | knusprige French Fries |
29,50

*** | Frische Gebirgspflfferlinge |**

| in Kräuterrahmtunke |
| hausgemachte Semmelknödel |
24,50 (*22,05)

| Low Carb in Fleisch und Fisch |

***| Die Brust vom Elsässer Poulet | Bruno Siebert, Ergersheim |**

| zart & saftig | gelbe Zucchini | getrüffelte Füllung |
| frische Pflfferlinge | "Erbsen & Karotten " |
27,- (*24,70)

*** | Schottisches Lachs-Rückenfilet |**

| kross auf der Haut gegrillt |
| Safranfenchel im eigenen Sud | Erbsen & Karottensauté |
28,- (*25,20)

*10% Genuss Rabatt = Preise im Rahmen unserer Hotel-Arrangement

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service

Desserts aus unserer Patisserie

| Creme Brûlée |

| knusprige Zuckerdecke | Früchtedekor |
9,50

| Fluffiger Fromage Blanc |

| Puderzucker | Zitronen-Limetten-Abrieb |
| heimische Beeren | Gavottesgebäck |

10,50

| Limetten-Minz-Sorbet |

| frische Himbeeren | Gavottesgebäck |
9,-

Premium-Eis von **„Glaces des Alpes“**

Maître Artisan Glacier Stéphane Vindret

Macadamia-Nuss Vanille
karamellisiert

Valrhona Schokolade
Guanaja 80%

Sizilianische
Pistazie

Madagaskar
Vanille

| ab 2 Kugeln 6,40 € | 3 Kugeln 9,00 € | jede weitere Kugel 2,80 € |
| jeweils mit Früchtedekor & Gavottesgebäck |

Hirschhorn - Digestif Empfehlungen

Grappa di Pelaverga

autochthone rote Rebsorte in Piemont
ohne Holzfasslager, sehr fruchtig und weich
auch als Aperitif geeignet
2 cl € 3,90 / 4cl € 7,00

Grappa di Moscato

36 Monate im Eichenfass gereift
2 cl € 3,90 / 4cl € 7,00

Liqueur Nocciolina

feiner, süßer Haselnusslikör
intensiv & weich, ideal zum Dessert
2cl € 3,50 / 4cl € 6,00