

Sommerliches Wein - Genuss - Menü



Samstag, 10./ 17./ 24. und 31. August 2024
ab 18:00 Uhr, Beginn um 18:30 Uhr

Sommerliches Terrassen – Vergnügen
Jung – Spritzig - Frisch – so schmeckt der Urlaub

Unser Cross Over -Menü

Amuse bouche

| Salmorejo | fermentierter Knoblauch | krosse Chorizo | Crostini |

| Avocadotatar |

| Onsen-Ei | Büffelmozzarella | Sommertrüffel |

* * *

| Fregola sarda |

| sämige Safrantextur | Garnelen vom Grill | knusprige Sardinenfilets |

* * *

| Kalbsrückensteak vom Grill |

| frische Gebirgspfefferlinge | Sauce Bernaise |
| portugiesische Schlangenböhnchen | knusprige Waffelkartoffeln |

* * *

| Limoncello Panna Cotta |

| frische Himbeeren | karamellierte Nuss-Melange |

Die Weine: 100% biologischer Anbau – 100% Pfalz – in freier Verkostung

| Spätburgunder Rosé Sekt |

| Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach |

Cabernet Blanc	Savignon Blanc	Pinot Blanc	Riesling	Grüner Veltliner
Weingut Marienfelderhof	Weingut Lidy	Maison Jülg	Weingut Gies-Düppel	Weingut Georg Meier
Siebeldingen	Frankweiler	Seebach, Alsace	Birkweiler	Weyher

Preis all inclusive Euro 89,00 pro Person

| Aperitif serviert | Weine in freier Verkostung | Elisabethen Gourmet-Mineralwasser | Kaffee oder Espresso
-kleinere Änderungen behalten wir uns vor-

Reservierung erforderlich: Hotel Am Hirschhorn | Am Hirschhorn 12-14 | 76848 Wilgartswiesen |
Tel: 06392/581 | info@hotel-hirschhorn.de | www.hotel-hirschhorn.de