Unsere Verwöhn - Menüs
aus der Feinen Cross Over Küche

vom 27. bis 30. Dezember 2023 Beginn jeweils um 18.30 Uhr
Euro 48,00 pro Person

Mittwoch, 27. Dezember

| Amuse Bouche |
(Bruschette, Artischockentatar, Oliven)

| Duett | Entenlebermousse & geräucherte Brust |
| Chutney | Kürbis süß-sauer |

* * *

| Schwarzer Heilbutt |
| Crustacejus | pikante Smacks |

* * *

| Porco Iberico | das Filet |
| Dijoner Kräutertextur | Rahmwirsing | gegrillte Polenta |

* * *

| Creme Brûlée |
| Sorbet | Früchtedekor |

Freitag, 29. Dezember

| Amuse Bouche |
(Jambon persillée, Radieschenvinaigrette)

| Tatar vom Norweger Lachs |
| Walnussöl | Zitrone |rote Zwiebelchen | Kapern | Ei |

* * *

| Gnocchi | Steinpilzfüllung |
| Olivenöl | fermentierter Knoblauch | Grana-Wölkchen |

* * *

| Rückenfilet | Hohenloher Spanferkel |
| Schwarte angelegt | Chorizosud leicht gebunden |
| Ratatouille | Waffelkartoffeln |

* * *

| Geeister Gugelhupf |
| Quitte | schwarze Nuss |

Donnerstag, 28. Dezember

| Amuse Bouche |
(Schweizer Bündnerfleisch)

| Avocado „ready to eat“ |
| Trüffelglaze | Bergkäse | gehobeltes Eigelb |

* * *

| Unsere Fischsuppe von Edelfischen |

* * *

| Lamm-Rückenfilet |
| Kritharaki-Nüdelchen | Rosmarin | Edamame | Grillpaprika |

* * *

| Fondant au Chocolat |
| flüssiger Kern | korsische Clementinen | Pisazieneis |

Samstag, 30. Dezember

| Amuse Bouche |
(Matjestatar „Tzaziki Style“, Forellenkaviar)

| Knackig frischer Feldsalat |
| Balsamicodressing | Speck | Weißbrotcroutons |

* * *

| Ausgelöste Wildgarnelen |
| Grünkern | Ruccula-Pesto |

* * *

| Französische Entenbrust | rosa |
| Orangen-Salbei-Textur | Keschde | Rotkohl |
| Serviettenknödel |

* * *

| Brownie |
| grünes Apfelsorbet | Mango-Pfeffer-Confit |

Änderungen behalten wir uns aufgrund von Markfrische vor!

Hotel am Hirschhorn | Am Hirschhorn 12-14 | 76848 Wilgartswiesen | 06392/581 | info@hotel-hirschhorn.de | www.hotel-hirschhorn.de