



Unsere Festtagsmenüs zur Weihnachtszeit

am 25. und 26. Dezember

Beginn jeweils um 18:30 Uhr - Reservierung erforderlich

Preis: Euro 65,00 pro Person

Montag, 25. Dezember 2023

| Amuse Bouche |

(Crepinette, Gänsebrust, Keschderelish, Fruchtsauce)

| Gebeizter Norweger Premium Lachs |

| Senf-Dill-Tunke | Apfelconfit | Sous vide Gurke |

| Riesengarnelen |

| grüner Reis | Belugalinsen | Beurre blanc |

| Cappuccino |

| Pfälzer Feldsalat | Espuma | Trüffelspane |

| Kalbsrücken rosa |

| Morchelbolognese | Spaghettinis | „Erbsen & Karotten“ |

| Opera Supreme |

| Goldstaub | Guavensorbet | Physaliskompott |

Dienstag, 26. Dezember 2023

| Amuse Bouche |

(Thunfischsashimi, Wakamé, Erdnuss)

| Confierte Jakobsmuscheln |

| Risoni von Hülsenfrüchten als Salat | Safran-Aijoli |

| Fregola sarda |

| Enten-Orangen-Ragout | pochirtes Ei | Cheddar |

| Aufgeschlagenes Süppchen | Pfälzer Pastinaken |

| Bottarga Oro di capras |

| Rinderfiletsteak |

| Markttextur | Steinpilze | Portugiesische Böhnchen |
| Süßkartoffelpüree |

| Delice | Salz-Karamell |

| Limettensorbet | Granatapfel |

Änderungen behalten wir uns aufgrund von Marktfrische vor!

Hotel Am Hirschhorn ♦ Am Hirschhorn 12-14 ♦ 76848 Wilgartswiesen ♦ 06392/584

info@hotel-hirschhorn.de ♦ www.hotel-hirschhorn.de