



Summer Open Kitchen

DER Samstag, 29. Juni 2024 – ab 18:00 | Beginn: 18:30

Cuisine à la Hirschhorn

-deutsch-französisch-international-

Der reinste Gaumen-Sex:

- | unsere Austernparade | Chesterbrot | Zitrone |
- | Frutti di mare „Exklusiv“ | Hummer & Co. |
- | Jakobsmuschel-Carpaccio |
- | Tatar vom Schottischen Lachs | Wachtelei |
- | Isère Saibling | gebeizt |
- | rosa Kalbfleisch | Thunfischcreme |
- | Gänseleber-Crostini |
- | feinste Pastrami Petit four |

Land & Meer

!das Beste ist gerade gut genug!

- | Gambas vom Grill | Medaillons vom Bretonischen Seefeutel |
- | Dry aged Beef – mind. 100 Tage bei uns gereift | Grain Fed Black Angus Rückenfilet |
- | Lamm-Carrée von den Salzwiesen | Pfälzer Rehbock |
- | und und und... |
- | Sommertrüffel | French fries | hausgemachte Pasta |
- | knackiges Gemüse | verschiedene Saucen | und und und...

Zum Abschluss

- | Süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie | französische Käseauswahl |

All night long

- | Live vor Ort: Weingüter Theo Minges/ Flemlingen, Georg Meier/ Weyher & Marienfelderhof/ Siebeldingen |
- | Aperitive | **Champagner** | Weine | Digestive | ... | alkoholfreie Getränke | Kaffee |

All inclusive: € 149,00 p. P.

unser TIPP: Kombiticket (Fr.+Sa.) € 229,00 p.P. (statt € 258,00)

Kleinere Änderungen bei Speisen & Getränken vorbehalten

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