

*Wir wünschen Ihnen
heute Abend eine
unvergessliche
kulinarische Reise
und bedanken uns für
Ihre Treue als Gäste
des „Hirsch“.*

*Silke & Gerd
Windhösel
und das Hirsch Team*

*Herzlich willkommen
zum Jubiläums-
Genuss*

„120 Jahre Hirsch“

am 21. Juni 2024

Gemeinsamer Aperitif mit kleiner Reflektion
zu „120 Jahre Hirsch“ mit Windhösels

Amuse - Bouche

* * *

Terrine vom Äbler Reh im
Geleemantel |
Pfefferlingvinaigrette

* * *

Klare Tomatensuppe |
Albbüffelmozzarella

* * *

2023
Rosé Gutswein
Weingut Pfeffingen

* * *

2021
Unsere Hauscuvee
-Exclusivwein-
Weingut Aufricht

* * *

2018
Nierstein Riesling Ortswein
Weingut Kühling-Gillot

* * *

2016
Château Prieuré Sainte Anne
aus der Großflasche

* * *

2020
Niedershäuser Hermannshöhle
Riesling Spätlese

Landei
Mangold | Kartoffelschaum | Trüffel

* * *

Seckachforelle
Buchweizen | Spargel | Albsafran

* * *

Albwagyü
Holundersoße
Linsen | Karotten | Lauch

* * *

Das Jubiläumsdessert

Anschließend kommunikatives Beisammensein am Käsebuffet, hausgemachtes
Bauernbrot, Schinken von der Berkel, verschiedene Weine von der Weinbar

Jubiläumspreis pro Person all-inclusive 120€