

Brot und Maldon Butter  
3,50 €

Hausgemachter Salat  
5,90 €

Camembert mit hausgemachtem Salat und Cranberry Marmelade  
8,90 €

Carpaccio di Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) mit Rucola,  
Parmesan, Wallnüsse, Zitrone  
12,90 €

Gurken Salat Julienne mit Zucchini, Erbsen, Görlitzer-Kräuter und  
Essig-Sojasauce Vinaigrette  
8,90 €

Langsam gegarter Kohlrabi mit Feta, Thymian, grünem Pfeffer  
Olivenöl und Sesam  
8,90 €

Weinbergschnecken nach Burgunder Art mit Baguette  
8,90 €

Salat nach Art des Hauses mit Feta und Hausdressing  
12,90 €

Sechs gebratene Garnelen mit Knoblauch, Piri-Piri und Butter-  
Weißwein-Sojasauce  
17,90 €

Sautierte Miesmuscheln in Tomaten Soße, Thymian, Piri-Piri und  
Knoblauch,  
wahlweise auch klassisch serviert mit Weißwein-Sauce  
17,90 €

Spinat Ricotta Ravioli, leichte Käsesauce, Birnenpüree und Sesam  
17,90 €

Rigatoni mit Trüffele-Creme Zucchini, Cockailtomaten, Parmesan  
18,90 € +Parmaschinken 3 €

Ganze Maispouardenbrust, dazu Cognac-BBQ-Sauce, Gemüse und  
Kartoffeln nach Art des Hauses  
21,90 €

Rinderfilet mit Rotweinsauce, Gemüse und Kartoffeln nach Art des  
Hauses  
32,90 €

Ardbeg Smokey Spare Ribs mit Kartoffeln - Wedges  
oder Gemischten Salat  
24,90 €

Linguine Carbonara di Guanciale Premium Speck, Parmesan, Ei,  
Pfeffer  
18,90 €

Lachsfilet mit Zitronen-Pfeffer-Sauce, Gemüse und  
Kartoffeln nach Art des Hauses  
22,90 €

Mediterranes Fischplateau in Butter-Weißwein Sauce  
(Gekochte Oktopus Tentakel, Calamari, Jakobsmuscheln, Garnelen, Miesmuscheln,  
Oliven, Kapern)  
32,90 €

*H.*

*H.*

Das Restaurant Horschel öffnete im Januar 2020 seine Türen am Görlitzer Untermarkt und ist ein Restaurant, das hohe Qualität an regionalen und saisonalen Zutaten durch eine moderne Cuisine zelebriert.

Horschel hat seinen Standort im Emmerich Hotel mit direktem Blick auf den Untermarkt der Altstadt.

Sorgfältig ausgewählte Produkte stehen bei uns im Mittelpunkt. Wir beziehen viele unserer Zutaten und Produkte direkt von unseren regionalen Lieferanten. Das Menü variiert saisonal und wird durch unsere Weinkarte von deutschen, sowie österreichischen Weinen ergänzt.

## Dessert

Verschiedene Tartufo:

Nero mit Zabaioneis

Nocciola mit Haselnüssen

Fragola mit Erdbeereis und Baiser

6,00 €

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter: innen.“  
oder unter [www.horschel-restaurant.de](http://www.horschel-restaurant.de)

*H.*

*H.*