

Drei gepulte Garnelen mit Butter-Weißwein-Sojasauce
11,90€

glasierte Honig-Umami Rippchen mit grünem Salat
11,90€

Rote Beete „Mille Feuille“ in Butter-Weißwein Sauce
11,90 €

langsam gegarte Kohlrabi mit geröstetem Kürbis, Fetakäse, Sesam und
Thymian
10,90 €

Mozzarella di Burrata mit Tomaten und Basilikum aus dem eigenen
Garten mit Bio-Balsamico-Vinaigrette
11,90 €

Carpaccio di Bresaola (Rinderschinken) mit Feldsalat, Pinienkernen
und Parmesan
13,90 €

Salat nach Art des Hauses mit Feta und Hausdressing
13,90 €

Sechs gebratene Garnelen mit Knoblauch, Piri-Piri und Butter-
Weißwein-Sojasauce
19,90 €

Sautierte Miesmuscheln in Tomaten Soße, Thymian, Piri-Piri und
Knoblauch, wahlweise mit Weißweinsauce
19,90 €

Sellerie-Steak mit Rotwein Sauce und Gemüse der Saison
19,90€

Rigatoni mit Trüffel-Creme, Zucchini, Cocktailtomaten, Parmesan
19,90 €
+Prosciutto crudo 3 €

Rigatoni mit Rinderfilet in Rosmarin-Rotweinsauce, Cocktailtomaten und
Parmesan
22,90 €

Entrecote gegrillt mit Rotweinsauce, Gemüse und
Horschelkartoffel
29,90 €

Dorade Royal-Filet mit Weißwein-Buttersauce, Gemüse und
Horschelkartoffel
24,90 €

Linguine allo Scoglio in Butter-Weißweinsauce mit Cocktailtomaten
(Vongole, Miesmuscheln, Garnelen mit Schale, Calamari, Octopus)
24,90 €

Mediterraner Meeresfang in Butter-Weißweinsauce
(Gekochter Octopus, Calamari, Jakobsmuscheln, Garnelen mit Schale,
Miesmuscheln, Oliven, Kapern)
32,90 €

Dessert

Tarte-Tatin „Mille Feuille“ an Haselnuss-Crumble mit Vanilleeis
7,90 €

Butterküchlein mit warmer Caramel-Sauce und salzigem Caramel-Eis
7,90 €

Creme Bruleè
7,90 €

„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

A handwritten signature in black ink, consisting of two large, stylized letters 'H' and 'H' followed by a period. The signature is fluid and cursive.

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.