

Menü als 2- oder 3-Gang

Postelein Suppe

* (aus eigenem Biogarten)

oder

glasierte Rippchen mit grünem Salat

oder

geröstete Rote Beete Trilogie mit Tamari-Beurre-Blanc Sauce

oder

gepellte Garnelen mit Butter-Weißwein-Sojasauce

Lachsfilet mit Butter-Weißweinsauce, Gemüse und

Horschelkartoffel

oder

Sellerie-Steak mit Rotwein Sauce, Saisongemüse und a la Gratin

oder

Dry-aged Short Ribs vom deutschen Rind auf Sellerie-Kartoffelpüree mit

gegrilltem Broccoli

Mini-Pavlova Baiser mit Zitronen-Creme und Beeren

oder

Tarte-Tatin „Mille Feuille“ an Walnuss-Crumble mit Vanilleeis (veg.)

oder

Butterküchlein mit warmer Caramelsauce

oder

Crema Catalana

Menü 2-Gang 35,00 €

Menü 3-Gang 42,00 €

Baguette und Butter mit Salzkristallen
3,50 €

gemischter Salat nach Art des Hauses
5,90 €

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 mit Weißweinsauce
17,90 €

Rigatoni mit Trüffel-Creme, Zucchini, Cocktailtomaten, Parmesan
18,90 €
+Parmaschinken 3 €

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

Dry-aged Short Ribs vom deutschen Rind auf Sellerie-Kartoffelpüree mit
gegrilltem Broccoli
29,90 €

Lachsfilet 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

Mini-Pavlova Baiser mit Zitronen-Creme und Beeren
8,90 €

Tarte-Tatin „Mille Feuille“ an Walnuss-Crumble mit Vanilleeis (veg.)
7,90 €

Butterküchlein mit warmer Caramel-Sauce
7,90 €

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.

„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