

unsere Aperitifempfehlung...

frisch gepresbter Orangensaft	0,25 l	4,00 €
Glas Winzersekt	0,1 l	4,80 €
hausgemachte Holunderblütenessenz		5,40 €
aufgefüllt mit Winzersekt	0,1 l	
2009 Gewürztraminer Auslese Weingut Heinemann	0,1 l	5,40 €

Vorspeisen...

bunter Salatteller		4,80 €
Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum		9,20 €
Cocktail von Grönland-Shrimps		11,80 €
unsere hausgemachte Gänseleberterrine		15,80 €
	kleine Portion	10,80 €
Gourmetsalat mit allerlei Feinem		14,80 €
Salatbouquet mit gebratenen Riesengarnelen		16,20 €
Töpfchen und Tiegelchen - die Vorspeisenvariation im Hirsch		17,80 €
Variation von Gänseleber und Wachtel		17,80 €
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken in Knoblauchbutter		7,80 €

Suppen...

Flädelsuppe		4,60 €
Kartoffelsüppchen mit Kracherle		4,80 €
klare Fischeuppe mit Croûtons		9,80 €

Fisch...

Pot au feu von Edelfischen mit Crôtons		18,80 €
gebratene Riesengarnelen in Kräutersauce mit Nudeln		22,00 €
Variation von Edelfischen in beurre blanc mit Nudeln		24,00 €
unser Fisch-Dreierlei...		28,80 €
dreierlei Fisch, verschieden zubereitet und in 3 Gängen serviert		

Salate & Deftiges

Fitness-Salat - schön üppig	9,20 €
Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum und Olivenöl	9,20 €
Caesar-Salat mit Poulardenbruststreifen und Parmesan	11,80 €
Salatbouquet mit gebratenem Lachsfilet und Basilikum-Tomaten	13,20 €
Salatbouquet mit gebratenen Riesengarnelen	16,20 €
Salatbouquet mit gebratenen Wachtelbrüstchen und Madeira-Jus	17,80 €
Feinschmeckersalat mit allerlei Überraschungen	19,80 €
die kleinere Version: Gourmetsalat	14,80 €

Salate ganz traditionell:

Wurstsalat 1,5,6,9	7,80 €
Straßburger Wurstsalat 1,5,6,9	8,40 €
Rindfleischsalat nach Art des Hauses	8,80 €

was es sonst noch so gibt...

unsere hausgemachte Lasagne	11,80 €
hausgemachte Frischkäseravioli mit Tomatenragout	12,80 €
abgeschmelzte Käsespätzle mit Rahmsauce	9,20 €
abgeschmelzte Maultaschen 3,6	9,80 €
angemachter Bibeleskäse mit Bratkartoffeln	9,80 €
Schweinekotelette mit Bratkartoffeln	13,00 €

Aus der Pfanne...

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites	16,20 €
Kalbsrückensteak unter der Kräuterkeruste mit Rahmkartoffele oder Pommes Frites	19,80 €
Cordon bleu von der Poulardenbrust mit Pommes Frites 5,6	14,60 €
Rahmsteak von der Poularde mit Spätzle vom Brett	14,80 €
Röllchen von der Poulardenbrust mit Waldpilzen à la crème und Spätzle vom Brett	19,80 €
Rinderrückensteak mit Kräuterbutter oder mit Pfefferrahmsauce dazu servieren wir Pommes Frites	17,20 € 18,50 €
Für 2 Personen	
Entrecôte double mit Sauce Bearnaise Gemüse und Pommes Frites	22,80 €

auf Wunsch servieren wir dazu:

verschiedene Blattsalate	3,50 €
bunter Salatteller	4,80 €
Tagesgemüse	4,80 €

Die Menüs im Hirsch
nur tischweise!

Unser Überraschungsmenü:

Kalte Vorspeise - Suppe - Fischgericht - Sorbet - Fleischgericht
warmes Dessert - kaltes Dessert
zum Preis von € 58,00 pro Person

Unser Menü en miniature:

11 Gänge in Miniportionen serviert
zum Preis von € 72,00 pro Person

Spargelzeit...

unsere Aperitifempfehlung:

hausgemachte Holunderblütenessenz
aufgefüllt mit Winzersekt 0,1 l 5,40 €

2009 Gewürtztraminer Auslese
Weingut Heinemann 0,1 l 5,40 €

unsere Weinempfehlung:

2010 Chardonnay Kabinett trocken
Weingut Kilian & Martina Hunn
das Viertele 0,25 l - 5,80 € die Flasche 0,75 l - 18,50 €

Spargelcremesüppchen 5,20 €

Spargelteller:

frischer Spargel, Soe. Hollandaise, Pfannkuchen 12,40 €

unser traditionelles Spargelgericht:

frischer Spargel, Pfannkuchen,
dreierlei Saucen, gemischter Schinken 24,80 €

Portion Spargel mit Butter 16,80 €

Portion Spargel mit 3 Saucen 18,80 €

dazu servieren wir auf Wunsch:

Pfannkuchen 3,20 €

Kartoffele 3,00 €

Portion gemischter Schinken 6,80 €

kleines Wiener Schnitzel 8,80 €

Portion Räucherlachs 9,20 €

gebratenes Lachsfilet 10,20 €

Kalbsteak 11,20 €

Desserts vom Feinsten...

Espresso & 1 Kugel Vanilleeis	3,60 €
Auswahl von hausgemachtem Eis und Sorbet	4,40 €
Auswahl von hausgemachtem Eis und Sorbet mit Sahne	4,80 €
Eismeringue	5,80 €
Crème brûlée mit Vanilleeis	7,80 €
Erdbeercappuccino	7,40 €
Spaghetti-Eis	6,40 €
hausgemachtes Kirschwasserparfait	7,40 €
Mousse von Valrhona-Schokolade	8,50 €
Mousse vom Renchtäler Rahmkäse mit Früchten	8,50 €
Sorbet-Dreierlei mit Schnäpsle und Sekt	8,80 €
Himbeersorbet mit Sekt oder Cointreau	7,40 €
Himbeergratin mit Vanilleeis	8,50 €
unsere Dessertvariation	9,80 €
unser Kinderdessert für Kleine und Große: "die kleine Maus"	6,80 €
nicht zu vergessen...	
unsere Tiegelchen und Töpfchen, Süßes und Feines, Warmes und Kaltes, ...das Dessert im Hirsch	13,80 €