

**Dies ist ein Auszug aus unserer Speisekarte. Dieser wird ergänzt von unserer regelmäßig wechselnden Tagesempfehlung. Die Mittags- und Samstagkarten sind etwas eingeschränkter in der Auswahl.**

### Unsere Aperitifempfehlung:

Frisch gepresster Orangensaft	€ 4,20
Unser alkoholfreier Aperitif: Crodino – Extrakt aus Kräutern, Pflanzen, Wurzeln, Orange und Bitterorange	€ 4,20
Glas Winzersekt 0,1 l oder Rosé brut 0,1 l - Flaschengärung -	€ 4,90
Unser Hausaperitif: hausgemachte Holunderblütenessenz mit Winzersekt aufgefüllt 0,1 l	€ 5,60
2009 Müller Thurgau Beerenauslese 0,1 l	€ 6,60
Winzergenossenschaft Rammersweier	

### Vorspeisen:

Cocktail von Grönlandshrimps mit Toast oder Weißbrot	€ 11,80
Unsere hausgemachte Gänseleberterrine	€ 16,80
	Kleine Portion € 12,80
Gebratene Wachtelbrüstchen auf Apfel mit Portweinjus	€ 13,80
Salatbouquet mit gebratenen Gambas auf Tomaten-Basilikum-Ragout	€ 16,80
Gourmetsalat mit allerlei Überraschungen	€ 17,80
Tiegelchen und Töpfchen – unsere Vorspeisenvariation	€ 21,00
½ Dtzd. Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter	€ 9,80

### Suppen:

Klare Brühe mit Flädle	€ 5,20
Kartoffelsüppchen mit Kracherle	€ 5,20
Klare Fischsuppe mit Croûton	€ 9,80

### Fisch und Krustentiere:

Filet vom Schottenlachs in Kräutersauce auf Kartoffelstampf	€ 19,80
Pot au feu von Edelfischen mit Croûtons	€ 21,00
Gebratene Gambas in feiner Kräutersauce mit Nudeln	€ 22,00
Variation von Edelfischen in beurre blanc und Nudeln	€ 26,00
Unser Fisch-Dreierlei:	
Dreierlei Fisch, verschieden zubereitet und in drei Gängen serviert	€ 34,00

## Salate:

Fitness-Salat – schön üppig	€ 9,80
Büffelmozzarella und Strauchtomaten mit Basilikum und Olivenöl	€ 9,80
Salatbouquet mit gebratenem Lachsfilet und Basilikum-Tomaten	€ 16,80
Caesar-Salad mit Poulardenbruststreifen und Parmesan	€ 15,80
Salatbouquet mit gebratenen Gambas auf Tomaten-Basilikum-Ragout	€ 16,80
Salatbouquet mit gebratenen Wachtelbrüstchen und Madeira-Jus	€ 18,80
Feinschmeckersalat mit vielerlei Überraschungen	€ 23,00

## Salate ganz traditionell:

Wurstsalat 1,5,6,9	€ 9,20
Straßburger Wurstsalat 1,5,6,9	€ 9,60
Rindfleischsalat nach Art des Hauses	€ 10,80

## und was es sonst noch so gibt:

abgeschmelzte Käsespätzle mit Pilzrahmsauce	€ 9,80
abgeschmelzte Maultaschen 3,6	€ 9,80
Lasagne Art des Hauses	€ 13,80
Bibileskäs mit Bratkartoffeln	€ 11,80
hausgemachte Frischkäseravioli mit Tomatenragout	€ 13,80

### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 3 mit Nitritpökelsalz, 5 mit Süßungsmittel,  
6 mit Phosphat, 9 mit Geschmacksverstärker  
Eine Auflistung der Allergene liegt für Sie auf Anfrage bereit.

## Aus der Pfanne:

Geschnetzeltes vom Kalb im Sahnesöble mit Spätzle vom Brett	€ 17,80
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Pommes Frites	€ 18,20
Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste gebraten mit Portweinjus und Pommes Frites	€ 21,00
Kotelette vom Grothhof-Schwein mit Pommes Frites	€ 13,80
Cordon bleu von der Poulardenbrust mit Pommes Frites 5,6	€ 16,80
Röllchen von der Poulardenbrust mit frischen Pilzen à la crème und Spätzle vom Brett	€ 21,00
Rinderrückensteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites	€ 19,50
Rinderrückensteak mit Pfefferrahmsauce und Pommes Frites	€ 21,00

## Für 2 Personen:

Entrecôte double mit Sauce Bearnaise, Gemüse der Saison und Pommes Frites	pro Person	€ 24,80
--	------------	---------

## auf Wunsch servieren wir dazu:

Gemischte Blattsalate	€ 3,80
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 € 66,00 pro Person

### Unser Menü en miniature:

11 Gänge in Kleinstportionen serviert  
zum Preis von € 86,00 pro Person