

Okt. Es wird Herbst und auf der Speisekarte finden sich herzhaft-wildgerichte wie Hirschkopfleber oder feines Hirschkalbsrückensteak. Vorweg ein badischer Feldsalat mit Speck und Kracherle, zum Abschluß ein hausgemachtes Walnußparfait mit eingelegten Zwetschgen – das perfekte Menü.

Jeden Do. Kalbsnierle oder Kalbsbäckchen oder Entenleberle...

28. Okt. **Korker Jahrmarkt!** Am Jahrmarktsonntag sind wir mittags für Sie da. Traditionell servieren wir unsere hausgemachte gefüllte Kalbsbrust und vieles mehr.

November

9. / 10. Gänsefest! Knusprige, ofenfrische Gans begleitet von und feinem Kartoffelpüree, Rotkohl und Maronen.

17. Nov. Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch!

20.-22. „Hirsch trifft Hummer“ Hummer in der Suppe, Hummer als Vorspeise, ganzer Hummer als Hauptgericht und Surf & Turf (Hummer und Rinderfilet) – alle Hummerfans kommen voll und ganz auf ihre Kosten.



Dezember

Ihre Weihnachtsfeier – ob à la carte oder Menü, klein oder groß, preiswert oder exklusiv – garantiert lecker. Wir bieten für Sie den richtigen Rahmen.

25. - 26. Dez. An beiden Weihnachtstagen sind wir mittags für Sie da. Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch.

31. Dez. An **Silvester** servieren wir ein 6-Gang-Menü. Lassen Sie das alte Jahr mit uns ausklingen und beginnen Sie das Neue mit Freunden. Wir kümmern uns um Ihr leibliches Wohl.



Hirsch

Hotel- Restaurant Hirsch

Ute Needell, Marc Needell, Gerhard Arbogast

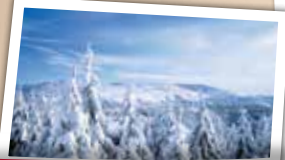
Gerbereistraße 20
D-77694 Kehl-Kork

Telefon: +49 (0) 7851 / 9 91 60
Fax: +49 (0) 7851 / 7 30 59

E-Mail: gastlichkeit@hirsch-kork.de
www.hirsch-kork.de

Januar

- 1. - 14.** Verschnaufpause für Küche und Restaurant.
Jan. Unser Hotel bleibt geöffnet.
- 15. Jan.** Ab 18 Uhr sind wir wieder für Sie da.
- 16. Jan.** Ab 12 Uhr gibt es wieder den gewohnten Mittagstisch.
- 25. Jan.** Wir essen Schlachtplatte vom **Grothhof-Schwein**. Mit Gesalzenem, Blut- und Leberwürstchen, Sauerkraut und Kartoffelpüree



Februar

- 14. Feb.** am **Valentinstag** verwöhnen wir Sie mit einem romantischen 4-Gang-Menü. Außerdem gibt es Matjes zum **Aschermittwoch**
- 20. bis 22. Feb.** „Hirsch trifft Hummer“ Hummer in der Suppe, Hummer als Vorspeise, ganzer Hummer als Hauptgericht und Surf & Turf (Hummer und Rinderfilet) – alle Hummerfans kommen voll und ganz auf ihre Kosten.



März

- 20. März** **Beginn Rifwoche!** Alles dreht sich ums Rinderfilet. Carpaccio, Tartar, Chateaubriand und Vieles mehr.



April

- Der erste badische Spargel ist da** – Feiner Spargel mit Pfannkuchen, Sauce Hollandaise, Mayonnaise und Vinaigrette – dazu Schinken vom Hausmetzger, ein Stück gebratener Lachs, ein feines Wiener Schnitzel, oder oder oder...
- 1. April** **Frohe Ostern!** Wir haben mittags für Sie geöffnet
- 10. April** **Beginn Fischwoche!** Noch mehr frischer Fisch – als Süppchen, an Salat, mit leckerem Sößchen und noch Vieles mehr.



Mai

- Im Mai öffnet unsere blumengeschmückte Gartenterrasse. Die Küche lockt mit feinen Salaten und frischem Spargel aus der Region. Mai – die Zeit der frischen Erdbeeren - als Garnitur, im Erdbeercappuccino, als Sorbet oder Parfait – einfach fein.*
- 13. Mai** **Muttertag!** Wir haben mittags für Sie geöffnet.



Juni

- Der Spargel geht in die Endrunde...*
- 19. Juni** **Beginn Garnelenwoche!** Genießen Sie Garnelen im Sud, Garnelen an Salat, Garnelen in Kräutersauce oder mit Sauce Bearnaise oder unsere Variation von der Garnele. Guten Appetit!



Juli

- Zeit der frischen Pfifferlinge – gebraten mit Salat, im Sößchen oder zu Fisch und Fleisch – einfach lecker!*
- Juli** Noch mehr Salat... Frische, knackige Salate mit verschiedenen Dressings, dazu gebratener Fisch, saftiges Fleisch oder einfach nur pur!



August

- 6. - 26.** Verschnaufpause für Küche und Restaurant.
Aug. Das Hotel bleibt geöffnet.
- 27. Aug.** Ab 18 Uhr sind wir wieder für Sie da.
- 28. Aug.** Ab 12 Uhr gibt es wieder den gewohnten Mittagstisch.



September

- 25. Sep.** **Beginn Fischwoche!** Noch mehr frischer Fisch – als Süppchen, an Salat, mit leckerem Sößchen und noch Vieles mehr.

