



Verehrte Gäste

Neu „Am Hirschhorn“ für Sie – Naturprodukte -

Im Sinne der Qualitätsverbesserung und –sicherung haben wir beschlossen, peu à peu, Produkte aus ökologisch zertifizierten Betrieben und zertifizierte Produkte in unser Programm mit aufzunehmen.

Das bedeutet für Sie als Gast, eine noch bessere Qualität zu genießen, als Sie es ohnehin von uns gewohnt sind und individuelle, natur belassene Geschmacksvarianten zu entdecken und wahrzunehmen.

Unsere Speisen enthalten keinerlei Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe.

Alle Saucen werden von uns selbst hergestellt.

Für unsere Salate verwenden wir beste Essige und Öle, Fleisch und Fisch werden mit Sel de Guerande und etwas Pfeffer gewürzt, um den authentischen Geschmack hervorzuheben.

Auch konventionelle Produkten beziehen wir nur bester Qualität.

Rinderkraftbrühe

hausgemachte Markklößchen € 4,50

Aufgeschlagenes Bärlauchschaumsüppchen

darin ein Croustillante vom Ochsenchwanz € 6,80

Bretonische Austern Fin de Claire N°3

Chesterbrot, Zitrone	1 Stück	€	2,50
	3 Stück	€	7,00
	6 Stück	€	12,00

Gebratene Wassermelone

ausgelöste Riesengarnelen, Perlgraupentimbale € 9,80

Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch

Meerrettichspäne, Verjus-Vinaigrette € 9,50

Wildkräutersalat

fruchtige Orangenvinaigrette, geröstete Pinien- und Kürbiskerne € 6,50

Feldsalat in Balsamicodressing

selbstgeräucherte Entenbrust, Ziegenkäse, Blütenhonig € 8,50

Knackig frische Salate vom Buffet

und alles was dazu gehört	als Beilagensalat	€	3,90
	ohne Hauptgericht	€	5,80
	großer Teller	€	9,50

Rindercarpaccio

Ruccula, Tomaten, Parmesanspäne € 10,00

Foie gras von der Ente

Sel de Guerande, Feigenconfit, Toast € 13,50

Sauté vom Gänseklein

Knoblauchsauce, Blätterteigkissen € 7,50

Schnecken am Rosmarinspieß

Provençal-Tomaten, Knoblauch, Kräuter € 9,50

Bei Bestellung einer Vorspeise als Hauptgang erlauben wir uns € 2,- Aufpreis zu berechnen !

Beste Fleischqualität vom Grill.

Rückensteak vom spanischen Duroc-Schwein

von freilaufenden Tieren,
Schnippelböhnchen, Rösti, Kräuterbutter

€ 17,50

Französisches Pferderumpsteak

pikante Knoblauchsauce, gegrillter Mais, Steakhouse-Frites

€ 18,00

Rückensteak vom US-Beef mit aromatischem Fettrand

rassige Pfeffersauce, Broccoli, Bratkartoffeln

€ 24,80

Filetsteak vom Irischen Angus-Rind

superzart, mediterranes Gemüse, Rösti, Balsamico-Emulsion

€ 29,80

Unsere Menüs

Knackige Romana-Salatherzen

in würzigem Roquefort-Dressing, Walnüsse,
Cherrytomaten, gebratene Champignons
€ 7,80

Rückensteak

vom spanischen Duroc-Schwein

Portweinjus, Rindermarkscheiben,
Schnippelböhnchen, Rösti
€ 17,50

Kompott vom ersten Rhabarber

hausgemachtes Zitronengras-Limetten-Eis
€ 6,00

Menü komplett € 26,50

Büffel-Mozzarella

Chorizo, Bresaola,
verschiedene Oliven
€ 9,50

Kabeljaufilet gebraten

Hummerschaum, Kaiserschoten,
Spaghettini
€ 18,50

Nuß-Nougat-Crepes

Joghurteis, karamellisierte Ananas
€ 6,80

Menü komplett € 29,50

Menüs können nur in vorgegebener Reihenfolge bestellt werden.

Passende Weine zu unseren Menüs

2009 Spätburgunder

trocken, Cassis und dunkle Beerenfrüchte
samtig und ausdrucksstark

Weingut Theo Minges, Flemlingen (VDP)

0,1ltr. € 3,60 / 0,2ltr. € 6,80 / 0,75ltr. € 22,50

2010 Sylvaner Kabinett

trocken, fruchtig, elegant
mit Raffinesse

Wenigut Gnägy, Schweigen-Rechtenbach

0,1ltr. € 3,00 / 0,2ltr. € 5,50 / 0,75ltr. € 19,50

**Geschmorter Wildschweinbraten**

Dornfeldersauce, Champignons, eingeweckte Preiselbeeren,
Speckgnocchi, Rahmkohlrabi

€ 16,50

Kalbrückensteak vom Grill

Salbeijus, gebratener grüner Spargel, knuspriger Seranoschinken,
Süßkartoffelpüree mit Parmesannote

€ 21,00

Französische Barbarie-Entenbrust

Paprika-Chorizo-Relish, Cocobohnen, gebratener Romana

€ 17,00

Lammsteaks aus der Hüfte geschnitten

Rosmarinjus, Puylinsen, Kartoffelrösti

€ 17,00

Medaillons vom Schweinefilet

Steinpilz-Morchelrahm, Butterspätzle, Broccoli

€ 16,00

Kalbsnierchen

Dijoner Kräuterrahmtunke, Spaghettini, Broccoli

€ 17,00

Calamaretti gebraten

Ratatouille, Zwiebel-Knoblauchschnitzel,
cremiges Ruccula-Risotto

€ 16,00

Thunfischbauch vom Grill

geräucherter Paprikasud, geschmolzene Cherrytomaten,
Auberginenpüree, Zucchini

€ 17,00

Filet vom Seesaibling

Mandelbutter, Blattspinat, La Ratte Kartoffelchen

€ 17,00

Omelette von drei Bio-Eiern

Zwiebel, Champignons, Kräuter, La Ratte Kartoffelchen, Salat vom Buffet

€ 11,50

Melange von griechischen Nudeln und Ratatouillegemüse

Raclette-Käse-Kruste, Salat vom Buffet

€ 11,50

*Only for Kids:***Kalbsschnitzel natur oder paniert**

Pommes frites

€ 7,50

Hausgemachte Bandnudeln

Tomatensauce

€ 3,50

Räuberteller mit Lolli

Lass dir einen Teller und Besteck von unserem Service bringen
und räubere auf dem Teller deiner Eltern

€ 0,00