



DER HIRSCHEN

UNSERE MENÜEMPFEHLUNGEN

MENÜ 1

Feldsalat mit Speck & Croûtons



Hirschragout mit Heidelbeeren geschmort,
dazu Rotkraut, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren



Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

€ 32,00 pro Person

MENÜ 2

Feldsalat und Radicchio mit gerösteten Kürbiskernen



Kürbisravioli in Orange-Vanille-Butter
mit Kirschtomaten und Parmesan



Rinderschmorbraten
mit gedünstetem Mangold und Kartoffelbrei



Zweierlei Mousse von weißer und dunkler Schokolade

€ 44,00 pro Person

MENÜ 3

Radicchiosalat mit Büffelmozzarella, Mango, Basilikum
und Zitronenvinaigrette



Suppe von eingelegtem Hokkaido-Kürbis
mit gebratener Garnele



Meeresfrüchteravioli in Safransauce



Gebratene Entenbrust in Lavendel-Honig-Kruste
mit pochierem Apfel und Fenchel-Kartoffelpüree



Variation von Orange und Vanille

€ 54,00 pro Person

MENÜ VEGAN

Radicchiosalat mit gebratener Tomate an einer Vinaigrette
aus Mango, Basilikum und Zitrone



Suppe von eingelegtem Hokkaido-Kürbis
mit gebratener Dattel



Pasta von der Karotte mit Brokkoli



Mit Gemüse gefüllte Zucchini aus dem Ofen
unter einer Lavendelkruste mit Kartoffelpüree
und gebratenem Fenchel, dazu pochierter Apfel



Variation von Orange und Vanille

€ 54,00 pro Person



Liebe Gäste,

unsere Menüempfehlungen für die Wintersaison 2017/2018 sollen Appetitmacher für Sie sein und als Gesprächsgrundlage für Ihre Familien-, Firmen- oder Jubiläumsfeier dienen. Selbstverständlich können wir Ihren Wünschen entsprechend die Menüs abändern oder anpassen.

Gerne vereinbaren wir einen Telefontermin oder wir empfangen Sie gerne vor Ort bei uns im Hotel DER HIRSCHEN, damit wir alle Details abstimmen können.

Schreiben Sie uns eine Mail an info@derhirschen.de oder rufen Sie uns an unter 07669-940 680.