



**HIRSCH**

HOTEL & RESTAURANT

★★★★S



*Menü  
"Nikolaus"*

*Kürbiscremesuppe  
mit Mandeln und Sahnehaube*

\*\*\*

*Kalbsrückensteak  
an Spätburgundersauce  
mit gegrillten Wintergemüse und Dauphinkartoffeln*

\*\*\*

*Zimteisparfait  
an heißen Sauerkirschen, Sahne und Gebäck*

*pro Menü Euro 38,00*

*Die Menüanzahl und der Menüpreis  
ist gültig ab 12 Personen*





**HIRSCH**

HOTEL & RESTAURANT

★★★S



*Menü*  
*“Nussknacker”*

*Bouquet vom Feld- und Radicciosalat  
an Speckjulienne, karamellisierten Walnüssen und Apfelsbrunoise  
in Sherry-Vinaigrette*

\*\*\*

*Schweinelende am Stück gebraten  
auf Lebkuchensauce  
dazu Mandelbrokkoli und Petersilienkarotten  
mit Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Mango-Mascarpone-Mousse  
an Nougatparfait und Zitronenhippe*

*pro Menü Euro 36,00*

*Die Menüanzahl und der Menüpreis  
ist gültig ab 12 Personen*





HIRSCH

HOTEL & RESTAURANT

★★★★S



*Menü*  
*“Adventstraum”*

*Sülze von der Barbarie Ente  
an Orangenextrakt mit Wildkräutersalat,  
Cranberrys und Thymiancroutons*  
\*\*\*

*Schaumsuppe von Steinpilzen  
mit Kräutersahne*

\*\*\*

*Hirschragout an Preiselbeeren  
dazu Brokkoliröschen und Schwarzwurzelgemüse  
mit geschabten Haselnussspätzle*

\*\*\*

*Zwetschgenmousse und Zimtparfait  
an Karambolajulienne*

*pro Menü Euro 42,50*

*Die Menüanzahl und der Menüpreis  
ist gültig ab 12 Personen*





**HIRSCH**

HOTEL & RESTAURANT

★★★★S



*Menü*

*“Wintergenüsse”*

*Hausgebeizter Lachs  
mit Gin und Zitronengras aromatisiert  
an Orangen-Mango-Dip und Feldsalatbouquet*

\*\*\*

*Brokkolicremesuppe  
mit Rote Beete Sprossen*

\*\*\*

*Ofenfrische Landente  
an Thymian-Pfeffersauce und glasierten Weintrauben  
dazu Filderblaukraut und Semmelknödel*

\*\*\*

*Schokoladen Crème brûlée  
mit Kirschparfait und marinierten Bacardi-Kiwi*

*pro Menü Euro 48,00*

*Die Menüanzahl und der Menüpreis  
ist gültig ab 12 Personen*





**HIRSCH**

HOTEL & RESTAURANT

★★★S



*Menü*  
*“Lichterglanz”*

*Hausgemachte Kürbistravioli  
an Schaumsauce vom Schönbacher Ziegenkäse  
mit gebratenen Kirschtomaten und frischen Kräutern*

\*\*\*

*Kraftbrühe von der französischen Maispoularde  
mit Morchelklößchen*

\*\*\*

*Hirschsteak aus der Keule  
mit Pflaumenkruste auf Preiselbeersauce  
dazu geschmortes Wirsinggemüse  
und Schupfnudeln*

\*\*\*

*Mohn-Portweinparfait  
und Lebkuchenmousse an aromatisiertem Granatapfel*

*pro Menü Euro 52,00*

*Die Menüanzahl und der Menüpreis  
ist gültig ab 12 Personen*





**HIRSCH**

HOTEL & RESTAURANT

★★★★S



*Büfett*  
*“Zimt & Orangendüfte”*

*Variation von Blattsalaten- und Rohkostsalaten  
dazu zweierlei Dressings  
Honauer Forellenfilets an lauwarmem Gurkengemüse  
Italienischer luftgetrockneter Schinken und Melone  
Gratinierter Ziegenkäse an Rhababer-Konfit*

\*\*\*

*Junge Ente an Orangenpfeffersauce mit Semmelknödel*

*Hirschragout in Wacholderrahmsauce mit geschabten Spätzle*

*Filet vom Fjord Lachs und Zander an Krebsauce dazu Butternudeln*

*dazu winterliche Gemüseauswahl*

\*\*\*

*Apfel-Zimtparfait  
an heißen Schattenmorellen  
Limonenmousse an Ananas-Minz-Salat*

*pro Person Euro 49,00*

*Die Büfettanzahl und der Büfettpreis  
ist gültig ab 20 Personen*

