



Wirtshausküche im HirschGarten

Kir Royal-Spritz 0,2l 7,90
(Creme de Cassis, Sekt, Soda, Johannisbeere, Eiswürfel)

hausgemachte Limonade 0,4l 4,90
(mit Johannisbeere und Limette)

vegane Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen 7,90

leckerer Schweinebraten (kalt geschnitten)
mit Meerrettich-Mayonnaise und frischem Baguette 11,90
3,8,10, A,D,G,I

“Himmel und Erd”
gebratene Blutwurst an Kartoffel-Stampf, Apfelmus und Zwiebeln 19,90
2,3,5,8,D,E,I,K

marinierte Schweinerippen 500g (Spareribs)
mit BBQ-Soße, Rosmarin-Erdapfel und Rotkraut-Salat 23,90
10,L

Schweinemedallions im Schwarzwälder Schinkenmantel mit Pilz-Ragout
und gebratenen Semmelknödeltaler 26,90
2,5,8,I,A,D,I

original belgische Waffel mit Roter Grütze und Sahne 8,90
8,10,A,D,I

Weinempfehlung: Christian Hirsch – Rot und Wild DQW Württemberg
Glas 0,15l 6,00€ Fl. 0,75l 26,00€



HirschGarten

Restaurant HirschGarten – Elisabethenschneise 1 - 61350 Bad Homburg
Tel.: 06172/997688 info@hirschgarten-badhomburg.de