

HirschGarten.

MENÜVORSCHLÄGE

Liebe Gäste,

nachfolgende Vorschläge sind nur eine Auswahl unseres Angebotes, selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Ihre eigenen Vorstellungen und können die Gerichte mit saisonalen Produkten ergänzen.

Hier eine Auswahl saisonaler Produkte:

April: Bärlauch

Mai: Rehe, Spargel, Waldmeisterbowle

Juni, Juli: Erdbeeren, Pfifferlinge

Nov., Dez.: Kürbis, Gänse, Kohl, Maronen

Sie können ein Dreigänge- oder ein Viergängenmenü, im Elisabethensaal auch ein Buffet wählen.

Von Oktober bis März bieten wir für Gruppen ab 15 Personen im Elisabethensaal und im Kolleg (*außer dienstags und sonntags*) ein original Schweizer Raclette zum Preis von 16,00 Euro (*inkl. kaltem Buffet*) an.

Unsere Weihnachtsmenüs bzw. unseren Buffetvorschlag finden Sie im Web unter: www.hirschgarten-badhomburg.de

In unseren Preisen ist die Tischdekoration, Tischdecken, Servietten, Kerzen, Tischläufer und eine bei uns übliche Blumendekoration enthalten, um Sondertischschmuck wie z.B. Blumengestecke müssten Sie sich selbst bemühen.

Eine Raummiete erheben wir nicht.

Für eine Menübesprechung vor Ort (*hier legen wir auch noch die Tischordnung und Dekoration fest*) machen Sie bitte mit uns einen Termin (*ca. 3 Wochen vor Ihrer Feier*) aus.

Viel Spaß beim Aussuchen wünscht Ihnen

Dietmar Hilgner
und Ihr HirschGarten-Team

HirschGarten.

MENÜVORSCHLÄGE

Sektempfang

Winzersekt
Saulheimer Ritter Hundt Flaschengärung
-extra trocken- 22,50

WEINEMPFEHLUNG

Weißwein

Nahe Weingut Tesch Riesling „unplugged“
QbA -trocken-

Rotwein

Piemont Cantine Sant'Agata Barbera „Altea“

Flaschenweine 0,7 l

Preise siehe Weinkarte

Menü **4** Gänge

VORSPEISE

Bunter Salat mit Croûtons 3,70

SUPPE

Consommé vom Rind mit Gemüsejulienne 3,70

HAUPTGERICHT

Schweinelendchen mit Pfefferrahmsoße 14,80

Hirsch- und Wildschweinmedaillons
auf Rahmpfifferlingen 20,80

Zander-Spinatröllchen an Rieslingsoße 14,80

Broccoli, Blumenkohl, Karotten
Spätzle, Kartoffeln, Rösti

DESSERT

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne
Mousse au chocolat „braun & weiß“ je 5,20

Weitere Auswahlmöglichkeiten

SUPPEN

Karottencremesuppe
Broccolicremesuppe
Blumenkohlcremesuppe
Kokos-Currysuppe
Wildconsommé
Hochzeitssuppe

VORSPEISEN

Räucherfische
Garnelen
Wildschweinschinken
Räucherlachstatar
Ziegenfrischkäse -warm-
Mediterrane Vorspeise

HAUPTGERICHTE

Steak von der Putenbrust
mit Calvadossoße,
Rumpsteak mit Pfifferlingen,
Entenbrust auf Cassissoße,
Rehgeschnetzeltetes
mit Pfifferlingen

DESSERTS

Gemischtes Eis mit Sahne
„HirschGartenteller“,
Frische Erdbeeren mit Eis,
Palatschinken mit Vanilleeis,
Weißes Schokoladenmousse
mit Himbeeren

Sektempfang

Winzersekt
Saulheimer Ritter Hundt Flaschengärung
-extra trocken- 22,50

WEINEMPFEHLUNG

Pfalz

Bockenheimer Grafenstück Riesling -trocken-
Sonnenhof Weißer Burgunder „classic“

Pfalz Portugieser Weißherbst QbA -mild-

Pfalz Ruppertsberger Winzerverein
Dornfelder -trocken-

Württemberg

Affaltracher Diebelsberg Trollinger QbA
-trocken-

Offene Weine 0,2 oder 0,5 l

Preise siehe Weinkarte

Wir wünschen Ihnen einen netten Aufenthalt!

Menü **3** Gänge

VORSPEISE

Bunter Salat mit Croûtons
Tomatencremesuppe
mit Basilikum und Sahnehäubchen je 3,70
Hirschschinken mit Melone 6,50

HAUPTGERICHT

Schweinelendchen mit Waldmischpilzen 14,80
Hirsch- und Wildschweinbraten auf Wacholdersoße 14,80
Lachsschnitte mit Hummersoße 15,80
Rotkohl, Broccoli, Karotten, Zuckerschoten
Kartoffelklöße, Spätzle, Rösti, Basmatireis

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesoße und Eisbällchen 4,20

Diese Preise gelten nur im Menü, einige Gerichte
sind saisonabhängig. Änderungen vorbehalten.

HirschGarten.

BUFFETVORSCHLAG

VORSPEISE

Orientalische Karottencremesuppe
Variationen vom Taunuswild
Räucherlachs mit Forellenfilet
Hirschschenken mit Melone
Tomaten mit Mozzarella
Ruccolasalat mit Parmesankäse
Salatauswahl, Frankfurter Grüne Soße

HAUPTGERICHT

Putengeschnetzeltes indisch „leicht scharf“
Hirsch- und Wildschweinbraten auf Wacholdersoße
Zander-Spinatröllchen in Rieslingsoße
Schweinelendchen mit Waldmischpilzen

Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Rotkohl
Spätzle, Kartoffelklöße, Basmatireis, Rösti

DESSERT

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Mousse au chocolat „braun & weiß“
Rote Grütze mit Vanillesoße und Sahne
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

*Weitere Auswahlmöglichkeiten
finden Sie auf der Innenseite*

Buffetpreis: 32,00
Kinder 4-12 Jahre: 10,00

HirschGarten Restaurant

Elisabethenschneise 1 | 61350 Bad Homburg
TEL. (0 61 72) 99 76 88 | FAX (0 61 72) 99 76 89
www.hirschgarten-badhomburg.de