



HirschGarten

Menü für Ihre Weihnachtsfeier



VORSPEISEN

frischer Feldsalat
mit karamellisierten Walnüssen und Birne
oder
Kürbis-Kokos-Cremesuppe (vegan)
mit Kürbiskernöl und Kürbiskerne



HAUPTGERICHTE

BITTE 3 AUSWÄHLEN

traditioneller Hirschbraten
an Wacholder-Rotwein-Soße mit hausgemachtem
Rotkraut, Kartoffelklößen und Preiselbererbine
oder

Portion knuspriger Gänsebraten
(aus der Brust und der Keule) mit Apfelrotkraut,
glasierten Maronen und Kartoffelklößen
oder

Schweinefiletmedaillons im Schwarzwälder
Schinkenmantel an Cranberry-Portwein-Soße,
Herzoginkartoffeln und Gemüse der Saison
oder

gebratene Maishühnchenbrust Supreme
mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison
oder

Ravioli (vegetarisch) mit Kürbis-Frischkäse-Füllung,
Kürbis-Kokos-Soße, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Aufpreis für Gans im Hauptgang 8,-€ p.P.



DESSERT

hausgemachtes Bratapfel-Parfait
mit Zimt-Crumble und Glühweinkirschen

Menüpreis
49,-€
pro Person



inklusive festlich dekoriertem
Raum, Tischdeko und
Menükarten



Getränke werden nach
Verzehr berechnet



auf Wunsch
Getränkepauschale



Glühweinempfang an unserer
Weihnachtshütte ab 9,90€ p.P.

Restaurant HirschGarten

Elisabethenschneise 1, 61350 Bad Homburg

Tel. 06172/997688

info@hirschgarten-badhomburg.de