



Hirsch Garten

Osterlunch

FRÜHLINGSSALATE MIT TRAUBENKERNDRESSING
GURKE, KAROTTE UND KRAUTSALAT RADIESCHENSPROSSEN
UND KARAMELLISIERTEN SONNENBLUMENKERNEN

GEKOCHTE EIER MIT GRÜNER SOÛE
GEBRATENE MEDITERRANE GEMÜSE UND PILZE IN OLIVENÖL
TOMATE MOZZARELLA MIT BASILIKUMPESTO
ROASTBEEF ROSA GEBRATEN MIT SOÛE TATAR
GERÄUCHERTER LACHS UND FORELLE MIT SENF DILLSOÛE
UND SAHNEMEERRETTICH

BROTKORB UND BUTTER

BÄRLAUCHCREMESÜPPCHEN

LAMMKEULENBRATEN IN ROSMARINSOÛE
SCHWEINELENDCHEN IN PILZRAHMESOÛE
HIRSCHBRATEN IN WACHOLDERRAHMSOÛE
ZANDERFILET AUF BLATTSPINAT IN RIESLINGESOÛE

BUTTERSPIZLE, SCHMAND- GRATIN, KRÄUTERKARTOFFEL, BUNTE GEMÜSEAUWAHL

VARIATION VON DESSERTKÖSTLICHKEITEN
MIT EXOTISCHEM OBSTASALAT UND FRUCHTSOÛE

29,90 € PRO PERSON