



HirschGarten

Ostermenüs

VORSPEISEN

CREMESÜPPCHEN VOM BÄRLAUCH MIT GARNELENSPIEB

ODER

BUNTE FRÜHLINGSSALATE IN TOMATENVINAIGRETTE MIT SPARGEL

IM SERRANOMANTEL UND PARMESANCHIPS

HAUPTSPEISEN

HIRSCHBRATEN IN WACHOLDERRAHMSOÛE MIT PREISELBEERBIRNE

ROTKRAUT UND KARTOFFELKLÖßEN

32,90€

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST

AUF SPARGELKARTOFFELGEMÜSE IN BLUTORANGEN SOÛE

33,90€

LAMMKEULENBRATEN IN ROSMARINSOÛE

MIT SPECKBOHNEN UND SCHMAND-GRATIN

34,90€

GEGRILLTE DORADENFILETS AUF SPINATRISOTTO

MIT PAPRIKA- BASILIKUMPESTO

35,90€

LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN UNTER EINER APFELSENHAUBE AUF MEDITERRANEM GEMÜSE,

UMLEGT MIT MANDELBÄLLCHEN

39,90€

DESSERT

VARIATION KALTER UND WARMER DESSERTKÖSTLICHKEITEN

DIE PREISE VERSTEHEN SICH ALS MENÜPREISE INKL. VOR-, HAUPT- UND NACHSPEISE.

Für unsere kleinen Hirsche

KLOß MIT SOÛ

4,90€

KLEINES SCHNITZEL MIT POMMES FRITES

7,90€