



### APERITIF

Glas Champagner »Pierre Gimonnet & Fils«	0,1 l	€ 11,50
Glas Sekt, Hausmarke Riesling, trocken	0,1 l	€ 6,50
Glas Sekt Rosé, Hausmarke	0,1 l	€ 6,80
Kir Royal	0,1 l	€ 11,50
Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger	0,1 l	€ 6,50
Negroni	0,1 l	€ 8,50

### MENÜ der Woche

#### **Dazu empfehlen wir:**

Weißburgunder & Auxerrois	0,2l € 10,90	Maximilian Rotweincuvée	0,2l € 10,60
Weingut Wegener, Pfalz	0,1l € 5,50	Weingut Karl H. Johner, Baden	0,1l € 5,40

#### **Thunfischvariation mit Avocado und Wasabi**

\*\*\*

#### **Petersilienwurzelessenz mit Steinpilzmaultaschen**

\*\*\*

#### **Rehrückenfilet auf Hagebuttensoße, Preiselbeerapfel, Rosenkohl und Mohnschupfnudeln**

\*\*\*

#### **Dessertvariation „Landhotel Hirsch“**

**€ 71,50**

**ohne Vorspeise € 56,50**

**Dessertwein:** Enselberg, Ruländer Auslese, ABRIL 5 cl € 4,40

### **VORSPEISE**

Feldsalat auf Kartoffeldressing mit geröstetem Speck und Croûtons	€ 11,50
Gebratene Entenleber mit Portweinbirnen und Majoranknödel	€ 12,00
Wildgarnelen und Jakobsmuscheln auf Couscous	€ 15,00
Caipirina-Lachs mit Limonenschmand und Reibekuchen	€ 14,00

### **SUPPE**

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	€ 8,50
Scharfes Zitronengrassüppchen mit Garnelenspieß	€ 11,50

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft  
über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



## FISCHGERICHT

	<b>kl. Port.</b>	
Kabeljaufilet unter der Kräuterkruste auf Rote Beete-Risotto und Meerrettich	€ 27,00	€ 31,00
Gedünstetes Lachsforellenfilet auf Petersilienwurzelgemüse und wilder Reis	€ 27,00	€ 31,00
Loup de mer-Filet in Butter gebraten auf Blattspinat und Dillkartoffeln	€ 30,00	€ 34,00

## HAUPTGERICHT

Zartes Kalbsrahmschnitzel, dazu hausgemachte Spätzle und Salat	€ 21,00	€ 24,50
Schweinelenochen in Cognac-Pfeffersoße mit hausgemachten Spätzle und Salat	€ 20,00	€ 23,50
Entrecôte „Café de Paris“ vom US-Beef überbacken mit einer zartschmelzenden Kräuterbuttersoße, nach altem Familienrezept, Kartoffeltaler und Salat (Z1,Z3,Z5)	€ 28,50	€ 33,00
Rehgeschnetzelt in Wacholderrahmsoße, Preiselbeerapfel, Rotkraut und hausgemachte Spätzle	€ 22,00	€ 26,50
Perlhuhnbrust auf getrüffeltem Rahmwirsing und Kartoffel-Selleriepüree	€ 27,00	€ 31,00
Lammcarré unter der Kräuterkruste an Rosmaringlace mit Speckbohnen und Gratinkartoffeln	€ 30,00	€ 34,00
Kalbsmedaillon auf Morchelrahmsoße, junges Gemüse und Herzoginkartoffeln	€ 30,50	€ 34,50

## VEGETARISCH

Tagliatelle mit Parmesan und frisch gehobeltem Wintertrüffel	als Vorspeise	€ 18,00
	als Hauptgang	€ 25,00

## VEGAN

Sellerieschnitzel in der Sesamkruste auf Rosenkohl und glacierten Maronen	€ 18,00
---	---------

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

**Lust auf Dessert oder Käse? Wir reichen Ihnen gerne unsere Dessertkarte!**

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Z1 Konservierungsstoffe, Z3 Antioxidationsmittel, Z5 Phosphat