

Restaurant Hirsch

Ihr Sterne-Restaurant
im Romantik Hotel | Restaurant HIRSCH

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag: 18–20:30 Uhr
Freitag bis Sonntag: 12–13:30 Uhr | 18–20:30 Uhr
Montag, Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Die Hirsch-Klassiker

à la carte

Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Rinderkraftbrühe Flädle gekochtes Rindfleisch Markklöße | 13,80 |
| Schaumsuppe vom markgräfler Spargel gebeizter Saibling | 19,80 |
| feine Blattsalate in Rhabarber vinaigrette Spargel Erdbeeren Buchweizen | 19,80 |
| roh marinierte Sekachforelle Raps Joghurt Forellenkaviar | 32,80 |

Hauptgänge

| | |
|--|-------|
| Rücken vom jungen Äbler Weidelamm <i>mit frischen Kräutern überkrustet</i> Rotweinjus Kartoffelgratin Äbler Ofengemüse | 54,80 |
| Kalbsrücken <i>mit holländischer Soße überkrustet</i> Rahmsoße geschabte Spätzle frischer Spargel | 54,80 |
| Roastbeef vom Albwagyu > <i>holzkohlegegrillt</i> < Holundersoße Dinkelgrießschnitte bunte Karotte | 58,80 |
| Gebratenes Zanderfilet Safransoße hausgemachte Nudeln Spargel | 54,80 |

Vegetarisches Menü

Spargeltörtchen
Salatsprossen | Kräuteröl

gebackene Petersilienwurzel
Maispolenta

Spinatmaultasche
Blumenkohl | junger Lauch

Feines vom Rhabarber

Menü 78,00

Regionales Menü

Zander
Gnocchi | Spargel | Kerbel

Scheiben aus der Hüfte vom Albwagyu
zart rosa
Holundersoße | Dinkelrisotto | bunte Karotte

Rhabarber-Törtchen
Rhabarbereis | -schaum

oder

Auswahl von heimischem Rohmilchkäse

Menü 78,00

Unser Hinweis für Allergiker: Wir verwenden nur ausgesuchte und nachhaltig produzierte Lebensmittel. Unsere Speisen sind ohne künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir gerne eine spezielle Karte mit ausgewiesenen Inhaltsstoffen bereit.

Feinschmecker-Menü

Dreierlei von der Seckachforelle
Raps | Joghurt

klare Heusuppe
Linsen | Spinatmaultasche

Zander
Buchweizen | Spargel | Kerbel

Rücken und Haxenfleisch vom Alblamm
Maispolenta | bunte Karotte

Buntes von Erdbeere und Rhabarber
Minze

Auswahl von heimischem Rohmilchkäse
zweierlei hausgemachte Chutneys

Menü mit Käse 138,00
Menü ohne Käse 128,00

Überraschungs-Menü

Wenn Sie gerne genießen und offen für kulinarische Erlebnisse sind,
lassen Sie sich von unserem 8-gängigen Überraschungs-Menü verwöhnen.

Menü 168,00

Genießen Sie unsere begleitende Weinreise:

Passende hochwertige Weine glasweise zu den einzelnen Gängen Ihres Menüs serviert:

| | |
|---------|-------|
| 3 Weine | 48,00 |
| 4 Weine | 58,00 |
| 5 Weine | 68,00 |

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen diese beiden Menüs
nur tischweise servieren können!

Unsere Weinempfehlungen

Weiß:

Nr.:2378

2016 NIERSTEIN RIESLING VDP.ORTSWEIN
KÜHLING-GILLOT | BATTENFELD-SPANIER, BODENHEIM

| | |
|--------|-------|
| | 55,00 |
| 0,25 l | 18,50 |

Rot:

Nr.: 1551

2016 CHATEAU PRIEURE SAINTE-ANNE
CÔTES DE BORDEAUX

| | |
|--------|-------|
| | 68,00 |
| 0,25 l | 23,00 |

Glasweise zum Dessert:

2022 NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖHLE
Riesling **Auslese**
Jakob Schneider | Nahe

| | |
|-----------|------|
| Glas 5 cl | 9,80 |
|-----------|------|

Desserts

„Windhösels Eisgugelhupf“
bunter Soßenspiegel 19,00

Feines von Erdbeere, Rhabarber und Spargel 26,00

Sonnenbühler Dessert-Perspektiven
Streifzug durch unser Dessertangebot 26,00

Unser Quarksoufflé
Erdbeere | Rahmeis vom Rhabarber 26,00

Ab 2 Personen, Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Unser Käse-Angebot 22,00
Suchen Sie sich aus unserer Käsekarte Ihr persönliches Angebot aus
Dazu servieren wir verschiedene Chutneys und Soßen