Landhotel HIRSCH

APERITIFS

Badischer Crémant, rosé Weingut Abril, Kaiserstuhl	0,1l	11,80 €
Helios , feinherb, PiWi Rebsorte, Weingut Zerrer	0,1l	8,80 €
Winter-Surprise mit Alkohol		10,50 €
Orangello- oder Limello Sprizz, alkoholfrei Tonic | Soda	0,2l	10,50 €
Secco, alkoholfrei Staatsweingut Weinsberg	0,1l	10,50 €

Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü empfehlen wir:

2 x Glas Wein 0,1 l	€ 18,00
3 x Glas Wein, inkl. Dessertwein	€ 24,00

UNSER MENÜ

Hamachi-Sashimi
Ajoblanco | Gurke | Apfel | Macadamia
(D,H1,H8,N,F)

Tom Kha Kai
Knuspergarnele | Kokos | Zuckerschoten
(B,G,C,N,F)

Mandarinensorbet
Glühweinsirup

Rehrückenfilet
Granatapfeljus | Rosenkohlblätter | Petersilienwurzelpüree
(G,L,A1)

Kardamom Cupcake
Frischkäse | Mango | Haselnusseis
(A1,C,H1,G,H2)

€105,00 €
ohne Vorspeise 80,50 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.
A_1: Weizen, A_2: Dinkel, A_3: Khorasan-Weizen, A_4: Roggen, A_5: Gerste, A_6: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F:Sojabohnen, G: Milch, H_1: Mandeln, H_2: Haselnüsse, H_3: Walnüsse, H_4: Cashewkerne, H_5: Pekannüsse, H_6: Paranüsse, H_7: Pistazien, H_8: Macadamianüsse, L: Sellerie, M:Senf, N:Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere,Z_1: Konservierungsstoffe, Z_2: Geschmacksverstärker, Z_3: Antioxidationsmittel, Z_4: Farbstoffe, Z_5: Phosphat,Z_6: Süßungsmittel, Z_7: Koffeinhaltig, Z_8: Chininhaltig, Z_9: Geschwärzt

AB 05.11.2026

Landhotel HIRSCH

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
Weißkraut | Rote Beete | Croûtons | Kürbiskerne 7,50 €
vegan möglich

Feldsalat
Kartoffeldressing | gerösteter Speck | Croûtons (A1,G) 17,50 €
vegetarisch möglich

Rote Rüben-Tatar
Kräuterseitlinge | Birne | Kapern | Haselnussmayonnaise (A4,G,H2) 18,50 €
vegetarisch

Geräucherte Entenbrust
Quittenmousse | saurer Kürbis | Kerndlöl (G) 21,50 €

Gebackenes Kalbsbries
Blattspinat | Kirschtomate | Beurre blanc (A1C,G) 24,50 €

Hamachi-Sashimi
Ajoblanco | Gurke | Apfel | Macadamia (D,H1,H8,N,F) 24,50 €

Suppen

Kürbissuppe
Hokkaido | Ingwer | Kürbiskerne (G) 11,50 €
vegetarisch

Rinderkraftbrühe
Leberspätzle | Wurzelgemüse (L,G,C) 12,50 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.
A_1: Weizen, A_2: Dinkel, A_3: Khorasan-Weizen, A_4: Roggen, A_5: Gerste, A_6: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,
F:Sojabohnen, G: Milch, H_1: Mandeln, H_2: Haselnüsse, H_3: Walnüsse, H_4: Cashewkerne,
H_5: Pekannüsse, H_6: Paranüsse, H_7: Pistazien, H_8: Macadamianüsse, L: Sellerie, M:Senf, N:Sesam, O: Sulfite,
P: Lupinen, R: Weichtiere,Z_1: Konservierungsstoffe, Z_2: Geschmacksverstärker, Z_3: Antioxidationsmittel,
Z_4: Farbstoffe, Z_5: Phosphat,Z_6: Süßungsmittel, Z_7: Koffeinhaltig, Z_8: Chininhaltig, Z_9: Geschwärzt AB 05.11.2026

Landhotel HIRSCH

Hauptgerichte

	kl. Portion	
Pochiertes Kabeljaufilet Zitronen-Senfkruste | Serrano Schinken | Romanesco Kartoffelkugeln **(G,A1)**	39,50 €	43,00 €
Zanderfilet kross gebraten Glacierter Weißkohl | Rote Beete Risotto **(D,G)**	36,00 €	39,00 €
Schweinemedaillons Cognac-Pfeffersoße | glacierte Karotten | hausgemachte Spätzle **(A1,G,C,)**	26,50 €	29,50 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel Mandelbrokkoli | hausgemachte Spätzle **(A1,C,G)**	29,50 €	32,00 €
Kalbsinvoltini Gorgonzola | Paprika | Tomatensoße | Spinat | Arancini **(A1,G,C)**		36,00 €
Wildschweinragout Wacholderrahmsoße | Preiselbeerapfel | Mandelbrokkoli Hausgemachte Spätzle **(G,C,A1,H1)**	30,00 €	33,00 €
Kotelette vom Duroc-Schwein Bier-Kümmel-Soße | Rotkraut | Hutzelknödel **(A1, A2,A4,G,C)**		34,00 €
Rinderfilet und Backe Madeirajus | Wirsing | Zwiebelmus | Kartoffelstern **(G,L)**	43,50 €	47,00 €
Rehrückenfilet Granatapfeljus | Rosenkohlblätter | Petersilienwurzelpüree **(G,L,A1)**	45,50 €	49,00 €
Wirsingroulade Graupen | Rotkohl | glacierte Maronen | Walnussöl **(A5)** **vegan**		28,00 €
Gegrillte Kräuterseitlinge Hutzelknödel | Rosenkohl | Portweinglace **(A1,A2,A4,G,C)** **vegetarisch**		28,00 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.
A_1: Weizen, A_2: Dinkel, A_3: Khorasan-Weizen, A_4: Roggen, A_5: Gerste, A_6: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F:Sojabohnen, G: Milch, H_1: Mandeln, H_2: Haselnüsse, H_3: Walnüsse, H_4: Cashewkerne, H_5: Pekannüsse, H_6: Paranüsse, H_7: Pistazien, H_8: Macadamianüsse, L: Sellerie, M:Senf, N:Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere,Z_1: Konservierungsstoffe, Z_2: Geschmacksverstärker, Z_3: Antioxidationsmittel, Z_4: Farbstoffe, Z_5: Phosphat,Z_6: Süßungsmittel, Z_7: Koffeinhaltig, Z_8: Chininhaltig, Z_9: Geschwärzt

AB 05.11.2026

Landhotel HIRSCH

Desserts

Café Gourmand
Drei Minidesserts mit einem Espresso (A1,C,G,H1, H2,H3) 16,50 €

Lebkuchenmousse
Tonkabohne | Salzbrezeln | Mandarine (G,H1,H2,C,A1) 17,50 €

Kürbiskernöl Panna cotta
Waldheidelbeerragout (G,H1,H2) 12,00 €

Kardamom Cupcake
Frischkäse | Mango | Haselnusseis (A1,C,H1,G,H2) 17,50 €

Mövenpick Eiscreme 3,70 €
* Vanille (G) * Erdbeere (G) je Kugel
* Schoko (F,G) * Walnuss (G,H3)

Hausgemachtes Sorbet 7,40 €
* Mandarine pro Portion
* Bratapfel
* Cassis

* Sorbet mit Sekt aufgefüllt 10,00 €

Dessertwein 0,1 l 6,50 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.
A_1: Weizen, A_2: Dinkel, A_3: Khorasan-Weizen, A_4: Roggen, A_5: Gerste, A_6: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F:Sojabohnen, G: Milch, H_1: Mandeln, H_2: Haselnüsse, H_3: Walnüsse, H_4: Cashewkerne, H_5: Pekannüsse, H_6: Paranüsse, H_7: Pistazien, H_8: Macadamianüsse, L: Sellerie, M:Senf, N:Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere,Z_1: Konservierungsstoffe, Z_2: Geschmacksverstärker, Z_3: Antioxidationsmittel, Z_4: Farbstoffe, Z_5: Phosphat,Z_6: Süßungsmittel, Z_7: Koffeinhaltig, Z_8: Chininhaltig, Z_9: Geschwärzt AB 05.11.2026