



## APERITIFS

Winzersekt mit Erdbeerlikör	0,1l	11,00 €
Gin Marconi 44, Poli Grapefruit rosé   Zitrusfrüchte   Tonic		11,50 €
Select Bitter Sprizz klassischer venezianischer Apéritif		10,50 €
Gelber Muskateller, feinfruchtig, Weingut Waßmer	0,1l	8,80 €
Orangello- oder Limello Sprizz, alkoholfrei Tonic   Soda	0,2l	10,50 €
Weinbergpfirsich-Secco, alkoholfrei	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

Riesengarnelen im Knuspermantel  
Melonensalat | Minze | Chili | Kresse  
(A1,B,G,C)

Pfifferlinge in Rahm  
Blattpetersilie | Speckknödel  
(A1,G,C,Z1,Z3)

Gurkensorbet  
Gin | Orange

Rehrückenfilet  
Thymianglace | glacierte Aprikosen | Wirsingbällchen | getrüffeltes Polenta  
(G)

Beerenzauber im „Hirsch“  
Schokolade | Pistazie | Holunderblüte  
(A1,G,C,H1,H2,H7)

102,00 €  
ohne Vorspeise 80,00 €



## Vorspeisen

Bunter Blattsalat Gurke   Tomate   Croûtons   Kürbiskerne (A1,G) <b>vegan möglich</b>	7,50 €
Ziegenkäse Mille feuille Brombeer   Portwein   Schalotte   Radicchio (A1, G,C) <b>vegetarisch</b>	19,50 €
Ceviche von der Eismeerforelle Ayran   Gurke   Limette (D,G)	14,50 €
Riesengarnelen im Knuspermantel Melonensalat   Minze   Chili   Kresse (A1,B,G,C,Z1,Z3)	22,00 €
Tatar vom Rind Pfefferlinge   Aprikosenchutney   Kartoffelwaffel (G,C)	22,50 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe Kräuterflädle   Wurzelgemüse (A1,C,G,L)	11,00 €
Gazpacho Knoblauchbrot (A1,G)	12,00 €



## Hauptgerichte

	kl. Portion	
Schollenfilet, gebraten Schalotten   Speck   Petersilienkartoffeln (D,A1,Z1,Z3)	33,00 €	36,00 €
Gegrilltes Fjordlachssteak Aubergine   Zucchini   Paprika   Oliventapenade Süßkartoffelpüree (D,G,A1)	38,50 €	42,00 €
Schweinemedailles 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 €
Entrecôte mit Zwiebel-Senfkruste Lembergersoße   breite Bohnen   Gratinkartoffeln (M,G,A1)	33,50 €	37,00 €
Gepökelte Rinderzunge Madeirasoße   Zwiebellauch   Champignons   Tomate Kartoffeltaler (G,C,Z1,Z3)	30,00 €	33,00 €
Rehgeschnetzeltes Wacholderrahmsoße   Pfifferlinge   Preiselbeerapfel   Brokkoli Hausgemachte Spätzle (A1,C,G,H1)	34,00 €	37,50 €
Rehrückenfilet Thymianglace   glacierte Aprikosen   Wirsingbällchen getrüffelte Polenta (G)	44,00 €	48,00 €
Perlhuhnbrust Salbei   Serranoschinken   sommerliches Gemüse   Frigola Sarda (A1,C,G,Z1,Z3)		35,00 €
Pfifferling-Dampfnudel Zwiebeljus   Staudensellerie   Aprikosen   Petersilienpüree (A1,G,C,L)		29,50 €
<b>vegetarisch</b>		
Orangenfenchel Pfirsich   Walnuss   Mungobohnensprossen   Buchweizen		28,00 €
<b>vegan</b>		



## Desserts

Beerenzauber im „Hirsch“  
Schokolade | Pistazie | Holunderblüte (A<sub>1</sub>,G,C,H<sub>1</sub>,H<sub>2</sub>,H<sub>7</sub>) 17,50 €

Ananascarpaccio  
Kokoseis | Rum | Sesam (A<sub>1</sub>,G,N,H<sub>1</sub>,H<sub>2</sub>) 16,50 €

Café Gourmand  
Drei Minidesserts mit einem Espresso (A<sub>1</sub>,C,G,H<sub>1</sub>, H<sub>2</sub>,H<sub>3</sub>) 16,50 €

Joghurt-Limettencreme  
Aprikosenragout (G,H<sub>1</sub>,H<sub>2</sub>) 10,50 €

Mövenpick Eiscreme 3,70 €  
je Kugel  
\* Vanille (G) \* Erdbeere (G)  
\* Schoko (F,G) \* Walnuss (G,H<sub>3</sub>)

Hausgemachtes Sorbet 7,40 €  
pro Portion  
\* Waldbeeren  
\* Kalamansi  
\* Gurke-Gin-Orange  
  
\* Sorbet mit Sekt aufgefüllt 10,00 €

Dessertwein 0,1 l 6,50 €