

## **GASTHOF ZUM HIRSCH Frühjahr Sommer 2019**

### **Der Gasthof für Festtag und Alltag**

### **Herzlich Willkommen zu einem kulinarischen Rundgang**

Unsere Menüvorschläge verstehen sich als Anregung. Diese Menüs befinden sich nicht auf unserer Tageskarte und sind **nur** auf Vorbestellung ab 10 Personen verfügbar. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne bei der Kombination von unterschiedlichen Gerichten.

Die Küche bereitet alle Speisen frisch für Sie zu. Wir bitten Sie eine gemeinsame Vorspeise / Zwischengang und Dessert zu wählen. Bei Gruppen bis zu 20 Personen können Sie bis zu zwei Hauptgänge wählen. (Fleisch, Fisch oder Vegetarisch). Dies wird Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung garantieren.

Unsere Menüvorschläge:

#### **Menü 1 Menüpreis 44,00 €**

Mousse von der Räucherforelle im Kräutermantel  
an Blattsalaten mit Limonendressing 12,50 €

~ ~ ~ ~ ~

Unsere Festtagsuppe  
mit Kräuterflädle, Brätknödel, Grießknödel und Gemüse 6,50 €

~ ~ ~ ~ ~

Schweinefilet im Speckmantel mit Olivenhollandreise  
mit Spargel und Nudeln 27,00 €

~ ~ ~ ~ ~

Basilikum - Panna Cotta mit Erdbeersorbet € 8,50

#### **Menü 2 Menüpreis 32,00 €**

Klare Tomatenessenz mit Basilikum - Gorgonzolaklößchen € 7,-

~ ~ ~ ~ ~

Glückshuhn gefüllt mit Mango, dazu Garnelenspieß auf Curry-Kokossauce  
mit Zucchini Gemüse und Mandelreis € 21,-

~ ~ ~ ~ ~

Duo von Sorbets auf Früchteratouille € 9,50

#### **Menü 3 Menüpreis 35,00 €**

Sommerblattsalate mit gebackenem Ziegenkäse und Kräuterpesto 11,- €

~ ~ ~ ~ ~

Wolfsbarschfilet gebraten auf Spinat mit Safransauce und Kräuterkartoffeln € 24,-

~ ~ ~ ~ ~

Campari – Blutorangenschaum mit Heidelbeeren  
und Holunderblüten-Milcheis 7,50 €

#### **Menü 4 Menüpreis ab 49,00 €**

Angeräuchertes Schweinefilet  
mit Blattsalat in Avokadodressing € 8,90

~~~~~

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Markklößchen € 6,-

~~~~~

Eingelegte Pilze mit Kräuternudeln und gehobeltem Parmesan € 12,-

~~~~~

Kalbsrücken im ganzen gebraten, mit Kräuterkruste  
Portweinsauce, Spargel und Kartoffelgratin € 28,-

~~~~~

Omas Crème Caramel „moderne Art“  
mit Ananas und Heidelbeersorbet € 8,-

#### **Menü 5 Menüpreis 59,00 €**

Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Mousse  
mit Crostini, Rucola und Olivensauce € 9,50

~~~~~

Karotten – Orangenschaumsuppe mit Ingwer und Vanilleschaum € 5,50

~~~~~

Jakobsmuscheln und Scampi gebraten  
auf Blumenkohl mit Safranschaum € 15,50

~~~~~

Roastbeef am Stück gebraten  
an weisser Balsamico-Hollandaise mit Gemüse und Kartoffelplätzchen € 25,-

~~~~~

Profiteroles mit Quarkmousse gefüllt, Früchte und Sorbet € 8,50

#### **Menü 6 Menüpreis 59,00 €**

Tagliata vom Rind  
auf Kräutersalat mit Himbeeressigdressing € 12,-

~~~~~

Thai -Currysuppe mit Lauchzwiebeln und Austernpilzen € 7,-

~~~~~

Lachsmaultaschen in Proseccosauce auf Spinat  
mit kleinem Gemüseperlen € 17,50

~~~~~

Lammrücken vom Grill mit mediterranen Kräutern,  
Gemüse und Kartoffelgratin € 28,-

~~~~~

Joghurt - Limettenmousse auf Mangosauce € 7,50

## **Diverse Gerichte 1:**

### Vorspeisen:

Blattsalate an Balsamicodressing  
mit frittierten Samosas (Gefüllte Ziegenkäseteigtaschen) € 11,-

Hausgebeizter Barbeque Lachs  
mit Dill-Senfsoße, Spargel und Rösti 16,-

Gerauchte Forellenstücke auf Gurken- Rettichsalat  
und Hüttenkäse – Meerrettichcreme € 10,50

Jakobsmuscheln und Scampi gebraten  
auf Kräuter – Tomatenvinaigrette € 14,00

### **Suppen:**

Kräuterschaumsuppe mit Oliven und Grießknödeln € 5,50

Grüne Staudensellerie Schaumsuppe mit Gorgonzolaklößchen € 5,50

### **Zwischengänge:**

Edelfischsoufflee auf Kresseccosauce mit Gemüseperlen € 14,00

Jakobsmuscheln gebraten an Safransauce auf feinen Nudeln € 16,50

Zanderfilet im Käsemantel auf Paprikarauten mit Weizenbiersauce € 13,50

Eingelegte Pilze mit Kräuternudeln und gehobeltem Parmesan € 11,-

Forellenfilet in Salbeibutter gebraten auf Kräuterrisotto € 11,-

### **Hauptgänge:**

Siedfleisch von der Lammkeule mit Meerrettichsauce, Marktgemüse  
und Rosmarin - Kartoffelpüree € 19,-

Kalbsschulterbraten glaciert  
mit Kirschtomatensauce, Sommergemüse und Butternudeln € 19,00

Rehnüßchen rosa gebraten an Wacholdersauce  
mit Gemüse und Kräuterknödel € 27,00

## **Diverse Gerichte 2:**

Kross gebratenes Zanderfilet auf Edelpilz - Lauchgemüse  
mit Butterkartoffeln € 25,00

Lachsmaultaschen in Proseccosauce auf Spinat  
mit kleinem Gemüseperlen € 17,50

Thailändisches Fischcurry  
pikant mit Nudeln und Gemüse € 16,00

Seeteufel im Kräutermantel  
mit Rieslingsauce Spinat und Kartoffel - Olivenpüree € 29,00

Tournedos vom Rind an Sesam-Balsamicojus  
grüner Spargel und Dauphinkartoffeln € 32,00

## **Dessert:**

Crêpe Suzette in Orangensirup  
mit Früchten und Vanilleeis € 7,50

Mousse au Chocolat auf Vanillesauce € 8,50

Cassata – Eis auf Früchtespiegel  
mit gebackenem Salbei € 8,00

Joghurt-Limettenmousse auf Mangofondue € 7,50

Lavendel Crème Brûlée mit Zitronengraseis 9,50 €

Panna Cotta vom Zitronenthymian  
mit Beeren und warmen Muffin 8,50 €

## **Vegetarisches:**

Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen  
und Kirschtomaten 6,00 €

Erbsenschaumsuppe mit Kraut und Tofu 6,50 €

Rote-Bete-Hüttenkäse-Ravioli mit Salat 9,00 €

Spinatknödel in Salbeibutter  
auf Kohlrabi a la creme und gebratenen Pfifferlingen 15,80 €

FrISChe Edelpilze a la creme  
mit Bandnudeln und Gemüsewürfeln € 18,50

Gorgonzola – Risotto mit Safranbirne und Walnuss € 14,50