

GASTHOF ZUM HIRSCH

Menüvorschlag Herbst Winter 2023 / 24

Der Gasthof für Festtag und Alltag

Herzlich Willkommen zu einem kulinarischen Rundgang. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr Menü individuell zusammenzustellen. 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 von den Vorspeisen / Suppen und Nachspeisen

jeweils nur ein Gericht und von den Hauptgängen

2 Gerichte zur Wahl auszusuchen

dies wird Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung garantieren.

Ab einem Dreigang - Menü servieren wir Ihnen kostenlos dreierlei Snacks vorweg.

Unser Gänse / Entenmenü

Menüpreis Ente mit Dreierlei Snacks, Suppe und Dessert: € 49,00 oder Leber € 55,00

Menüpreis Gans mit Dreierlei Snacks Suppe und Dessert: € 52,00 oder Leber € 59,00

Dreierlei Snacks

~~~~~

Asiatische Geflügelsuppe mit Weisskraut 9,-  
oder

Gänse/ Entenleber auf Kartoffel-Majoran Rösti mit Zwetschgen 18,-

~~~~~

Deutsche ofenfrische Bauernente 28,-

ODER

Deutsche Weidemastgans 39,-

mit Blaukraut, Maronen, Bratapfel und Kartoffel - und Semmelknödel
an Preiselbeersauce,

~~~~~

Hagebutten - Quarkmousse mit Orange, Kürbis und Schokolade 14,-

**Wir verarbeiten ausschließlich deutsche Weidegänse,  
die im grünen Freiland gehalten werden und ohne zusätzliche Endmast, von Wind und  
Wetter verwöhnt werden.**

## Unsere Menüvorschläge:

### Menü 1 Menüpreis 44,-

Blattsalat mit gebackener Avocado und Mango - Chutney 12,-

~~~~~

Maispouardenbrust mit Salbeijus Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 26,-

~~~~~

Geeister Latte Macchiato mit Gewürzkirschen und Knusperecke 9,-

### Menü 2 Menüpreis 53,-

Gebackene Kalbsbäckle mit Kartoffel-Selleriesalat  
und Sauce Remoulade 15,-

~~~~~

Zweierlei vom Reh (Ragout und Rücken) an Wacholderjus mit Safranbirne
mit Blaukraut und Haselnussspätzle 35,-

~~~~~

Tonkabohnen- Crème brûlée mit Zwergorangen und Walnusseiis 12,-

### Menü 3 Menüpreis 55,-

Hausgebeizter Lachs mit Fenchelsalat, Dinkelblini und Tomate 16,-

~~~~~

Zander groß gebraten auf italienischem schwarzem Venere Reis mit wildem Broccoli
an Tamarinden - Limonenvinaigrette 36,-

~~~~~

Cassata - Eisparfait mit Marsallasabayone und gebackenem Salbei 12,00

### Menü 4 Menüpreis 58,-

Ziegenkäse im Speckmantel groß gegrillt auf Curry - Linsensalat  
mit orientalischer Gewürzsauce 14,-

~~~~~

Sellerieschaumsuppe mit Trüffelsahne und Petersilie 11,-

~~~~~

Confierte Entenkeule mit Portweifeige, Wirsing  
und Mohn-Schupfnudeln 27,-

~~~~~

Unsere Quarkknödel mit Aprikosen - Lavendelröster und Vanilleeis 11,-

Menü 5 Menüpreis 38,-

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse, Walnüssen, Trüffelhonig
und Rosmarin an Feldsalat 13,-

~~~~~

Quark - Grießknödel mit Salbei in brauner Butter abgeschmälzt  
mit geschmortem Kürbis, Schalotten und gehobeltem Bergkäse 19,-

~~~~~

Birnen – Gewürz – Strudel auf Vanilleschaum mit Nougateis 11,-

Menü 6 Menüpreis 75,-

Gruß aus der Küche

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Babyspinat und Bergkäseschaum 9,-

~~~~~

Klare Hühnersuppe mit Hühnchen-Kürbis-Teigtäschchen 11,-

~~~~~

Kabeljau im Kräuter- Norimantel mit Kohlrabi
auf Salsiccia - Beurre blanc 18,-

~~~~~

Sorbet mit Schuß

~~~~~

Medaillon vom Rinderfilet mit Rosinen - Walnußkruste an Kastanien – Mousseline
und Madeirasauce, Artischocke und Kartoffelgratin 39,-

~~~~~

Warmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchteis und Beerenkompott 11,-

**Diverse Gerichte****Vorspeisen:**

Blattsalate an Balsamicodressing mit frittierten Samosas (Gefüllte  
Ziegenkäseteigtaschen) 14,-

Feldsalat mit Kartoffel-Majoran Vinaigrette,  
Croûtons und karamellisierten Walnüssen 12,-

In roter Beete gebeizter Gewürzlachs  
mit Honig-Dill Crème und geräuchertem Kartoffelsalat 16,-

Kleiner gebackener Entenstrudel  
mit Rotkraut - Preiselbeersalat und Senf Vinaigrette 14,-

**Diverse Gerichte****Suppen:**

Pastinakenschaumsuppe mit Wachtelbrust und Ei 11,-

Kürbis-Sesam-Suppe mit Kichererbsen, Rosinen und Kräuter 7,50

Tafelspitz - Consommé mit Wurzelgemüse und Schnittlauchflädle 8,-

Tom Khaa Gai Suppe mit Frühlingsrollen 8,-

Blumenkohl - Schaumsuppe mit Zimt und Kalbsbriesherzen 9,50

**Zwischengang oder Hauptgang:**

Lachssoufflee auf Proseccosauce mit Gemüseperlen  
16,- Zwischengang / 28,- als Hauptgericht mit Nudeln

Forellenfilet im Strudelblatt auf Selleriepüree mit Trüffelschaum  
18,- Zwischengang / 29,- als Hauptgericht mit Broccoli

Seeteufel mit Apfel - Cous Cous und Curryschaum  
19,- Zwischengang 39,- als Hauptgericht mit gebackener und gebratener Rote Beete

Ravioli mit Ricotta – Spinatfüllung an Kapern – Limoncellobutter  
14,- Zwischengang 19,-

Jakobsmuscheln und Scampi gebraten auf Kartoffelpüree  
an Kräuter -Tomatenvinaigrette 18,-

Erbsenpüree mit gebratenen Kräuterseitlingen und Ravioli 17,-

**Hauptgerichte**

Lachsforelle aus dem Gewürzsud mit gebratener Rote Bete, Kartoffelschaum  
und frisch gehobeltem Meerrettich 28,-

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit geschmortem Fenchel,  
confierter Tomate an Safransud mit Nudeln 34,-

Feine Nudeln mit gebratenen Riesengarnelen, Kaiserschoten und  
Kirschtomaten an Krustentierschaum 34,-

Schweinefilet mit Salsiccia gefüllt und getrüffeltes Fregola Sardarisotto 28,-

Kalbsrücken mit Röstgemüse, Kartoffel – Quarkknödel  
und Sauce Choron 35,-

Ragout von Kalbfleisch und Champignons mit Gemüse  
in der Blätterteigpastete 24,-

Rosa gebratene Entenbrust in Rotweinjus mit eingelegter Feige,  
schwarzen Nüssen und verschiedenen Gemüsepürees 36,-

Hirschrücken mit Rosenkohlblättern, Karotten  
und in Butter gebratenen Haselnusspätzle 39,-

Caponata von Auberginen und Birnen  
mit gesalzenen Mandeln und Kartoffel - Gnocchi 18,-

## Dessert

Zwetschgen – Schokoladen -Tartelette mit Mandel - Espuma  
und Holunder – Milcheis 12,-

Lebkuchen Panna Cotta mit Beeren und warmem Muffin 8,-

Orangensalat mit Grand Marnier,  
Blutorangensorbet und Sesam - Honigwabe 11,-

Schokoladen-gewürzkuchen mit Tonkabohneneis 11,-.

Pochierte Williamsbirne  
in lauwarmer Schokoladensauce und Cognac-Rahmeis 14,-

Pflaumen- Quarkknödel mit Mokkaeis und Pflaumenkompott 12,-

Rumeisparfit mit heißen Kirschen und Haselnußkuchen 9

## KÄSE

Auswahl an Rohmilch und Hartkäse  
mit Trauben, Nüssen und Apfelspalten 12,-

## Unser Chef's Table (In unserer Kochschule)

Essen verbindet gemeinsamer Genuss und überwindet Grenzen.

Wir bieten Ihnen einen Einblick in unsere Küche. Sie sind live dabei und können uns auf die Finger schauen wenn wir Ihnen ein kulinarisches 4 Gang Menü vor Ihren Augen zaubern. Ab 12 und bis 16 Personen in unserer Küche.

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Gasthof zum Hirsch - Argenstraße 29 - 88099 Neukirch

Tel: 07528/1765 [www.gasthof-zum-hirsch.com](http://www.gasthof-zum-hirsch.com)