

## GASTHOF ZUM HIRSCH

Menüvorschlag Herbst Winter 2024 / 25

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**

Dreierlei Snacks

~~~~~

Asiatische Geflügelsuppe mit Weisskraut 9,-

oder

Gänseleber mit Partinake und Zwetschge 18,-

~~~~~

Deutsche ofenfrische Bauernente 28,-

ODER

Deutsche Weidemastgans 44,-

mit Blaukraut, Maronen, Bratapfel und Kartoffel - und Semmelknödel

an Preiselbeersauce,

~~~~~

Hagebutten - Quarkmousse mit Orange, Kürbis und Schokolade 12,50

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

Menüpreis Ente mit Dreierlei Snacks, Suppe und Dessert: € 54,- oder Leber € 59,00

Menüpreis Gans mit Dreierlei Snacks Suppe und Dessert: € 62,- oder Leber € 69,00

**Unsere Menüvorschläge:****Menü 1 Menüpreis 44,-**

Blattsalat mit gebackener Avocado und Mango - Chutney 12,-

~~~~~

Maispouardenbrust mit Salbeijus Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 24,-

~~~~~

Geeister Latte Macchiato mit Gewürzkirschen und Knusperecke 8,-

**Menü 2 Menüpreis 49,-**

Gebackene Kalbsbäckle mit Kartoffel-Selleriesalat  
und Sauce Remoulade 13,-

~~~~~

Zweierlei vom Reh (Ragout und Rücken) an Wacholderjus mit Safranbirne  
mit Blaukraut und Haselnussspätzle 29,-

~~~~~

Tonkabohnen- Crème brûlée mit Zwergorangen und Walnusseis 9,-

**Menü 3 Menüpreis 52,-**

Hausgebeizter Lachs  
mit Fenchelsalat, eingelegtem Staudensellerie und Orangengel 16,-

~~~~~

Zander groß gebraten auf italienischem schwarzem Venere Reis mit Broccoli  
an Tamarinden - Limonenvinaigrette 28,-

~~~~~

Cassata - Eisparfait mit Marsallasabayone und gebackenem Salbei 9,00

**Menü 4 Menüpreis 61,-**

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

~~~~~

Sellerieschaumsuppe mit Trüffelsahne und Petersilie 8,-

~~~~~

Confierte Entenkeule mit Portweifeige, Wirsing  
und Mohn-Schupfnudeln 26,-

~~~~~

Unsere Quarkknödel mit Aprikosen - Lavendelröster und Vanilleeis 9,-

**Menü 5 Menüpreis 39,-**

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 16,-

~~~~~

Birnen – Gewürz – Strudel auf Vanilleschaum mit Nougateis 9,-

**Menü 6 Menüpreis 76,-**

Gruß aus der Küche

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

~~~~~

Klare Hühnersuppe mit Hühnchen-Kürbis-Teigtäschchen 8,-

~~~~~

Kabeljau im Kräuter- Norimantel mit Kohlrabi  
auf Salsiccia - Beurre blanc 16,-

~~~~~

Sorbet mit Schuß

~~~~~

Medaillon vom Rinderfilet mit Rosinen - Walnußkruste an Kastanien – Mousseline  
und Madeirasauce, Artischocke und Kartoffelgratin 38,-

~~~~~

Warmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchteis und Beerenkompott 11,-

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

Blattsalate an Balsamicodressing mit fritierten 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 18,-

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

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

Pastinakenschaumsuppe mit Wachtelbrust und Ei 8,-

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

Tafelspitz - Consommé mit Wurzelgemüse und Schnittlauchflädle 7,-

Tom Khaa Gai Suppe mit Frühlingsrollen 8,-

Blumenkohl - Schaumsuppe mit Zimt und Kalbsbriesherzen 9,-

**Zwischengang oder Hauptgang:**

Lachssoufflee auf Proseccosauce mit Gemüseperlen  
16,- Zwischengang / 31,- als Hauptgericht mit Nudeln

Forellenfilet im Strudelblatt auf Selleriepüree mit Trüffelschaum  
18,- Zwischengang / 28,- als Hauptgericht mit Broccoli

Seeteufel mit Apfel - Cous Cous und Curryschaum  
19,- Zwischengang 42,- als Hauptgericht mit gebackener und gebratener Rote Beete

Ravioli mit Ricotta – Spinatfüllung an Kapern – Limoncellobutter  
14,- Zwischengang 24,-

Jakobsmuscheln und Scampi gebraten auf Kartoffelpüree  
an Kräuter -Tomatenvinaigrette 32,-

Erbsenpüree mit gebratenen Kräuterseitlingen und Ravioli 26,-

**Hauptgerichte**

Lachsforelle aus dem Gewürzsud mit gebratener Rote Bete, Kartoffelschaum  
und frisch gehobeltem Meerrettich 32,-

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit geschmortem Fenchel,  
confierter Tomate an Safransud mit Nudeln 38,-

Feine Nudeln mit gebratenen Riesengarnelen, Kaiserschoten und  
Kirschtomaten an Krustentierschaum 37,-

Schweinefilet mit Salsiccia gefüllt und getrüffeltes Fregola Sardarisotto 32,-

Kalbsrücken mit Röstgemüse, Kartoffel – Quarkknödel  
und Sauce Choron 39,-

Ragout von Kalbfleisch und Champignons mit Gemüse  
in der Blätterteigpastete 31,-

Rosa gebratene Entenbrust in Rotweinjus mit eingelegter Feige,  
schwarzen Nüssen und verschiedenen Gemüsepürees 38,-

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

Caponata von Auberginen und Birnen  
mit gesalzenen Mandeln und Kartoffel - Gnocchi 22,-

## **Dessert**

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

Lebkuchen Panna Cotta mit Beeren und warmem Muffin 12,-

Orangensalat mit Grand Marnier,  
Blutorangensorbet und Sesam - Honigwabe 14,-

Schokoladen-gewürzkuchen mit Tonkabohneneis 14,-.

Pochierte Williamsbirne  
in lauwarmer Schokoladensauce und Cognac-Rahmeis 12,-

Pflaumen- Quarkknödel mit Mokkaeis und Pflaumenkompott 12,-

Rumeisparfit mit heißen Kirschen und Haselnußkuchen 12,-

## **KÄSE**

Auswahl an Rohmilch und Hartkäse  
mit Trauben, Nüssen und Apfelspalten 14,-

## **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. Zwischen 12 und 14 Personen haben Platz 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)