

GASTHOF ZUM HIRSCH

Unsere Vorschläge zu Ihrer Menügestaltung 01. 2025

Der Gasthof für Festtag und Alltag

Herzlich Willkommen zu einem kulinarischen Rundgang. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr Menü individuell zusammenzustellen. Diese Gerichte befinden sich nicht auf unserer Tageskarte und sind nur auf Vorbestellung ab 8 Personen verfügbar. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne bei der Kombination von unterschiedlichen Gerichten.

Die Küche bereitet alle Speisen frisch für Sie zu.

An alle Allergiker:

„Bitte informieren Sie uns, wenn Sie Allergien, Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder sonstige Empfindlichkeiten haben – wir kümmern uns darum, können aber nicht garantieren, dass keine Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind.“

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.

Bei 2 verschiedenen Vorspeisen / Zwischengängen und 3 verschiedenen Hauptgängen erhöht sich der Menüpreis um 2 €/ Person.

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

Sollte sich die angemeldete Personenanzahl verändern, geben Sie uns bitte frühzeitig Bescheid, damit für Sie keine Zusatzkosten entstehen.

Salate

Feldsalat mit Miso – Orangendressing 9,-

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

Blattsalat mit gebackener Avocado und Mango - Chutney 12,-

Suppen

Tom Khaa Gai Suppe mit Frühlingsrollen 8,-

Blumenkohl - Schaumsuppe mit Zimt, Rosinen und Kräuter 7,50

Essenz vom Kürbis mit Ravioli von der getrockneten Tomate und Basilikum 8,50

Rinderkraftbrühe mit Brätknödel, Dinkel-Kräuterflädle und Schnittlauch 7,50

Vorspeisen

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

Kartoffel - Lauch Espuma mit Karottenfalafel und Trüffel 14,-

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

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

Zwischengänge

Pilzgulasch mit Quarkserviettenknödel, Kapern und Sauerrahm 14,-

Karotte auf Tomatenmiso mit gegrilltem Kräuterseitling und Karottenfond 15,-

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

Erbsenpüree mit gebratenen Jakobsmuscheln an Kräuter -Tomatenvinaigrette 18,-

Lachssoufflee auf Proseccosauce mit Gemüseperlen 16,-

Sorbet

mit Schuß 8,50

zur Erfrischung vor dem Hauptgang ein Fruchtsorbet mit passender Spirituose

Hauptgänge

Lachs mit Mangold, Hash Brown und weiße Bohnen al a creme 32,-

Seeteufel gebraten auf Apfel - Cous Cous mit Curryschaum 42,-

Zander knusprig gebraten auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln 35,-

Rehulasch mit Blaukraut gebackener Grießknödel und Speck 28,-

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

Rosa gebratene Entenbrust in Rotweinjus mit Blaukraut und Rosmarin-Polenta 38,-

Schweinefilet mit Salsiccia gefüllt, Gemüse und getrüffeltes Fregola Sardarisotto 32,-

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

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

Dessert

Litschichreme mit Baiser auf Bretonischem Mürbteig 14

Apfel Tarte Tatin auf Vanillesauce mit Nougateis 12,-

Tonkabohnen- Crème brûlée mit Orangenfilets und weißes Schokoladensorbet 14,-

Warmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchteis und Beerenkompott 13,-

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