

# Food to share -

geselliger Wirtshausabend im Hirsch mit Freunden oder Familie

Freitagabends im März & April – Ab 6 Personen zu buchen  
Reservierung jeweils bis mittwochs erforderlich

Im Angebot enthalten:

## Getränke

1 Flasche Pinot Noir

2 Flaschen Wasser

## Zur Einstimmung

Sauerteig-Brotgedeck mit 3erlei Aufstrich

Grissini, Oliven, Gänserillette

## Vorspeisen

Kirschtomaten, Minimozzarella, Ruccola

Frische, angemachte Rohkostsalate, schwäbischer Kartoffelsalat

Humus mit Rucola und Kirschtomaten

3-erlei feine Schinken

Grillgemüse

Feldsalat mit Kürbiskernöldressing

Rote Bete Salat mit Walnüssen und Ziegenkäse

Lachstartar mit frischem Meerrettich

Quinoa mit Avocado & Granatapfel

## Suppe(n)

Kartoffel-Bärlauchsuppe

Hühnersuppe mit Gemüse, Fadennudeln, Hühnerfleisch

(bis 8 Personen eine Suppe bitte auswählen,  
ab 9 Personen servieren wir beide Suppen)



## Hauptgänge zur Vorauswahl

Bei Reservierung bitte angeben:  
bis 8 Personen servieren wir 3 Hauptgänge,  
ab 9 Personen 4 Hauptgänge

Zarte Schweinebäckchen im Bärlauchsud

Saftiges Flank-Steak vom Weiderind (tranchiert), Pfeffersauce

Ganze getrüffelte Maispoularde (am Tisch präsentiert, in der Küche zerlegt)

Fischpfännle mit verschiedenen Fischfilets auf Fenchelgemüse

Sous Vide gegerate Kalbsnuss aus der Keule, auf Pilzragout

Große, ganze Zanderfilets mit Miesmuscheln und Safran

### Dazu:

Buntes Ofengemüse, glasierte Karotten, geschmorter Rotwein-Lauch

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln

### Desserts

Omas Vanillepudding mit Kompott

Ofenschlupfer am Tisch mit Calvados flambiert

Ganache-Töpfchen von Grand Cru Schokolade mit Rum-Karamell