

Ostern im Gasthaus zum Hirsch

Liebe Gäste,

Zu Ostern begrüßen wir Sie herzlich im Gasthaus zum Hirsch. Freuen Sie sich auf den Frühling mit den ersten Spargelgerichten der Saison sowie auf ein besonderes Lammgericht mit feinen Gewürzen und einem Hauch von Schokolade – eine besondere Kombination für genussvolle Osterfeiertage.

Auch unsere weiteren Gerichte laden dazu ein, einen entspannten Abend bei gutem Essen und einem passenden Glas Wein zu genießen.

Am Karfreitag bieten wir mittags und abends eine Tagesempfehlung an: einen feinen Fischeintopf mit Gemüse, Tomaten, Basilikum und Baguette – 25,-.

Karfreitag (3. April)

ab 12:00 Uhr und ab 18:00 Uhr geöffnet

Ostersonntag & Ostermontag (5. & 6. April)

12:00 – 15:00 Uhr

Küchenschluss: 14:00 Uhr

Wir wünschen Ihnen schöne und genussvolle Ostertage und freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Aperitif

Pinot & Chardonnay Winzersekt,
Bio-Weingut Landmann, Freiburg 0,1l 8,50

Lillet Basil Spritz 0,2l 9,-

Prosecco,, weißduftig, Jörg Gaiger,
Schlat, alkoholfrei 0,1l 8,-

Zum Einstieg

Dinkel-Roggenbrot mit 2erlei Aufstrich
mit aufgeschlagener Tomatenbutter und
Griebenschmalz
selbstgebackenes Brot
mit 24 Stunden Teigführung 3,90 pro Gedeck

Vorspeisen, Suppen, Salate

Pochiertes 63°-Ei mit Topinamburschaum und
Spitzmorcheln Parmesanwäffele 18,50,-

Lachstartar
Gurke süßsauer, Buttermilch, Dill, Kartoffelchips 16,90,-

Feldsalat
mit Kürbiskernöldressing,
gerösteten Haselnüssen, Birne 9,50,-

Kleiner Wildkräutersalat mit Portulak,
Himbeerdressing 9,-

Spargelcremesuppe 9,-

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 9,-

Hauptgänge

Geschmorte Hirschroulade Reduzierte Schmorsauce, Champignonragout Kartoffelpüree mit Nussbutter, Bärlauchpesto	36,-
Geschmorte Lammhaxe in Gewürzsauce mit Schokolade Feines Erbsenpüree, Karotten mit Sesam	32,90,-
Bruchsaler Stangenspargel, Kräuterflädle, Drillingkartoffeln Sauce Bernaise oder zerlassene Butter	29,50,-
Wahlweise mit gegrilltem Zanderfilet	12,-
Kleinem Wiener Schnitzel	12,-
Zweierlei Schinken	9,-
Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind, Lembergersauce, hausgemachte Spätzle	33,50,-
Kinderportion Wiener Schnitzel mit Pommes frites	12,-
<u>Osterdesserts</u>	
Tonkabohnencreme im Glas mit Biskuit und hausgemachtem Eierlikör	11,-
Crème Brûlée mit frischen Erdbeeren	10,-