



Spargelcremesuppe mit Bärlauchsahne 5⁰⁰ €

Maultäschle in kräftiger Ochsenbouillon 5⁰⁰ €

Bunter Salat mit Rohkost- und Blattsalaten 5⁰⁰ €

Bouquet von Rucola und Radicchio in Balsamicovinaigrette 7⁰⁰ €
mit gebackenen Spargelspitzen und Kräuterdip

Hirsch-Burger 13⁰⁰ €

mit zartem Hirschfleisch

in rauchiger Gin-Marinade, Kräuterseitlingen

„Rusty“ Brötchen, Pommes frites

Beef-Burger 13⁰⁰ €

mit pikanter Marinade

Bacon, Käse und Salat

„Rusty“ Brötchen, Pommes frites

Hausgemachter Lachs-Burger 14⁰⁰ €

mit gebratenem Lachsfilet, Rucola, Tomaten und grünem Spargel

an pikantem Zitronen-Dill-Topping

dazu Pommes frites

Bruchsaler Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kräuterflädle 19⁵⁰ €

Gratinierte Spargelroulade mit Schinken und Sauce Hollandaise 19⁵⁰ €

Salatplatte mit gegrillter Maispoulardenbrust, Kirschtomaten, Parmesanchips 13⁵⁰ €

Hausgemachte schwäbische Maultaschen dazu Kartoffel-Blattsalat 13⁰⁰ €

Zwiebelrostbraten an Trollingersauce und geschabten Butterspätzle 22⁰⁰ €

Hirschragout in Wacholderrahmsauce mit Spätzle und Preiselbeeren 18⁰⁰ €

Honauer Lachsforellenfilet mit Mandelbutter und Kräuterkartoffeln 19⁰⁰ €

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites 14⁰⁰ €

Geschmortes Lammhäxle mit gegrilltem grünen Spargel und Kartoffelgratin 19⁰⁰ €

Beilagen: Spätzle, Blattspinat, Kartoffelsalat je 3⁰⁰ €

Specials

Familien-Schlemmerplatte

mit Zwiebelrostbraten, geschmorten Schweinebäckchen in Trollingersauce,
paniertes Schweineschnitzel dazu cremiger Blattspinat,
Kartoffelgratin und Butterspätzle

ab 3 Personen 59⁰⁰ € / jede weitere Person 18⁰⁰ €

Feinschmecker-Spargelplatte

mit Bruchsaler Stangenspargel,
gegrillter Maispoulardenbrust
dazu Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und Butterkartoffeln

ab 2 Personen 49⁰⁰ € / jede weitere Person 23⁰⁰ €

Gourmet-Fischplatte

Gebratene Filets vom Honauer Saibling und der Lachsforelle,
mit gegrillten Riesengarnelen an Safransauce,
cremiger Blattspinat und Kartoffelgratin

ab 2 Personen 49⁰⁰ € / jede weitere Person 23⁰⁰ €

Herzhafte Lammplatte

mit zartrosa gebratenem Lammrücken,
geschmortes Lammhäxle und gefüllter Lamnbraten
an cremigem Blattspinat und Kartoffelgratin

ab 2 Personen 49⁰⁰ € / jede weitere Person 23⁰⁰ €

Abholung Ihrer Speisen wahlweise

im Chafing Dish € 50,- Pfand

oder einer Transportbox mit Blecheinsatz € 25.-

Gerne können Sie auch Ihre eigenen Behälter mitbringen.

Dessert

Joghurt-Zitronencreme mit marinierten Erdbeeren 3⁰⁰ €

Karamellisierte Grießplätzchen mit Apfelragout 5⁰⁰ €

HIRSCH-QUALITÄT FÜR ZUHAUSE

Bestellungen unter 0711 44 13 00 / info@hirsch-hotel.com

www.hirsch-hotel.com

Abholung: Montag-Samstag 17-21 Uhr / Sonn- und Feiertag 11-14 Uhr