

Hotel Hirschen

Heiligabendmenü

1. Gang

Wildterrine verfeinert mit Schnittlauch Creme-Fraiche

2. Gang

Rote-Bete-Carpaccio mit geflämmten Ziegenkäse und gebratenen Speckwürfeln

3. Gang

Hirschrücken mit Herzoginkartoffeln, Speckbohnen und Backpflaumenjus

4. Gang

Creme Brulée mit Blutorangenragout

Zum Preis von 30,00€ pro Person



Hotel Hirschen

1. Weihnachtsfeiertagsmenü

1. Gang

geräuchertes Forellenfilet an Wildkräutersalat mit Meerrettichdressing

2. Gang

Wildkraftbuillon mit Kräuterflädle und Gemüse-Julien

3. Gang

Zanderfilet and Limonen-Risotto und gegrillten Kirschtomaten

4. Gang

Gänsekäule mit Rotkraut und Serviettenknödel

5. Gang

Gefüllter Bratapfel mit Vanille-Zimtsoße

Zum Preis von 45,00€ pro Person



Hotel Hirschen

2. Weihnachtsfeiertagsmenü

1. Gang

Kürbiscremesuppe

2. Gang

Feldsalat mit gebratenen Pilzen

3. Gang

Kräuterrolle mit Räucherlachs gefüllt und Dill Creme Fraiche

4. Gang

Wildschweinragout an hausgemachten Knöpfle mit gebratenem Kohlrabi

5. Gang

Spekulatiuscreme mit sautierten Pflaumen

Zum Preis von 45,00€ pro Person