

INFORMATION AUS DEM ANGEBOT 2020 (KEINE AKTUELLE SPEISEKARTE)

EXTRACT OF THE MENU 2020 / EXTRAIT DE LA CARTE 2020

Änderungen der Preise und Speisen je nach Saison und Angebot vorbehalten!
Subject to change (season and prices) without prior notice! Sous réserve de modifications de prix et de plats!

Vorspeisen / Cold and warm starters / Les entrées chaudes et froides

Bunter Teller von frischen Salaten Plate of mixed salad Assiette de salades mêlées	7,50
Feldsalat mit Speck und Kracherle Corn salad with bacon and croutons Salade de mâches aux lardons et croutons	9,50
Strauchtomatensalat mit Kräutern und frischem Ziegenkäse Salad of small tomatoes with herbs and fresh goat cheese Salade de petites tomates aux herbes et son fromage de chèvre frais	12,00
Carpaccio vom Rind mit Balsamico und Parmesankäse Beef carpaccio with parmesan cheese and small salad Carpaccio de boeuf, parmesan et petite salade	13,00
Blattsalate mit gebratenen Gambas und Jakobsmuscheln Small green salad with fried king prawns and scallops Petite salade verte avec des gambas et coquilles Saint-Jacques poêlées	15,50
Wachtelbrüstchen und Gänseleberpraline mit Salatbouquet Fried quail breast and goose liver praline with small salad Poitrine de caille et praline de foie gras, petite salade	16,00

Suppen / Soups / Soupes

Markklößchen-Flädlesuppe Bouillon with marrow dumplings and pancake stripes Bouillon avec des quenelles à la moelle et juliennes de crêpe	5,50
Badisches Schneckensüpple überbacken Small gratinated badish snail soup Petite soupe d'escargots gratinée	5,50
Cremesuppe von Steinpilzen Cream of boletus soup Crème de cèpes	6,50

Hauptgänge / Main courses / Les plats principaux

Dreierlei Semmelknödel mit Frischkäsesauce und buntem Salatteller Triology of bread dumplings with cream cheese sauce and mixed salad Triologie de quenelles de pain, sauce au fromage frais, salade mêlée	16,50
Schweinelenäpchen mit Pilzen, Rahmsauce und Kroketten Filets of pork loin with fresh champignons, potato croquettes	18,50
Filets de porc avec des champignons frais et pommes croquettes	
Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Kartoffeln und Salatteller Boiled beef with horseradish sauce, cranberries, potatoes and mixed salad	

Boeuf bouilli, sauce au raçi blanc, aïrelles rouges, pommes de terre et salade mêlée	
Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, Kroketten und Salatteller Veal escalope Vienna style stuffed with ham and cheese, croquettes, salad Escalope de veau panée farcie au jambon et fromage, croquettes et salade mêlée	22,50
Lachs- und Zanderfilet gebraten mit Rieslingsauce, Rahmwirsing und Nudeln Fillet of salmon and pike-perch, creamed cabbage and noodles Filet de saumon et sandre, choux frisè à la crème et pâtes	23,50
Filet vom Skrei-Kabeljau mit leichter Senfsauce, Gemüse und Reis Fillet of Skrei codfish, mustard sauce, vegetables and rice Filet du cabillaud Skrei, sauce moutarde, légumes et riz	24,00
Kalbsrückensteak mit frischen Pilzen, Spätzle und bunter Salatteller Veal steak with fresh mushrooms, cream sauce, Spätzle and mixed salad Steak de veau aux champignons, sauce à la crème, Spätzle et salade mêlée	25,50
Rindersteak mit Meerrettich & Sauce Hollandaise überbacken, Pommes frites und Salat Beef steak gratinated with horseradish and Sc. Hollandaise, French fries & salad Steak de bœuf gratiné au raifort et Hollandaise, pommes-frites et salade mêlée	25,00
Lammrücken mit Kräutern rosé gebraten, Marktgemüse und Kartoffelgratin Saddle of lamb with herbes, red wine sauce, vegetables and gratinated potatoes Dos d'agneau poêlé aux herbes, sauce au vin rouge, légumes et pommes de terre gratinés	26,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf Risotto und Gemüseauswahl Fried scallops and king prawns with champagne sauce, mixed vegetable and risotto Coquilles Saint-Jacques et gambas poêlées, choix de légumes et risotto	27,00
Rehrücken mit Rotweinsauce, Spätzle und Feldsalat Saddle of venison with red wine sauce, Spätzle and corn salad Dos de chevreuil, sauce au vin rouge, Spätzle et salades de mâche	28,00

Desserts / Sweet / Desserts

Dreierlei Dessert-Versucherle Variety of three small desserts Trois petits desserts	7,00
Crème brûlée mit Vanilleeis Vanilla cream (Crème brûlée) with vanilla ice-cream Crème brûlée avec glace à la vanille	7,00
Himbeer-Sorbet mit Waldhimbeergeist Raspberry sherbet with raspberry brandy Sorbet de framboise avec son eau de vie	7,00
Mousse au chocolat mit frischen Früchten Chocolate mousse with fresh fruits Mousse au chocolat aux fruits frais	9,00
Weißes Kaffee-Eis mit Orangenfilets und Grand Marnier White coffee ice-cream with orange and Grand Marnier Crème glacée blanche infusé au café, filets d'orange et Grand Marnier	9,00
Grießknödel mit Rotwein-Zwetschgen und Vanilleeis	

Semolina dumplings with red wine plums and vanilla ice-cream 10,00
Quenelles de semoule, quetsches au vin rouge, crème glacée à la vanille

Salate, warme und kalte Speisen

Salads, warm and cold dishes, Salades, plat chaud et froid

Straßburger Wurstsalat garniert, dazu Bauernbrot 2,3,5,8 9,00

Salad of sausage and cheese with farmhouse bread

Salade de saucisse et fromage, pain de campagne

Schwarzwälder Schinkenplatte dünn aufgeschnitten, Butter und Brot 2,3,8 10,50

Plate with smoked Black forest ham, butter and farmhouse bread

Assiette de jambon cru de la Forêt Noire, beurre et pain de campagne

Große bunte Salatplatte mit Wurstsalat und Ei, dazu Weißbrot 2,3,5,8 11,50

Big plate of different salads with egg and sausage salad

Grande assiette de salades diverse, œuf dur, salade de saucisse

Salatvariation mit gebratenen Poulardenbruststreifen 13,00

Variety of salad with slices of spring chicken breast

Variation de salades avec ses suprêmes de poularde

Salatvariation mit gebratenem Lachsfilet 14,50

Variety of salad with fried fillet of salmon

Variation de salades avec son filet de saumon poêlé

Schweineschnitzel mit Pommes-frites und bunter Salatteller 14,80

Escalope of pork "Vienna Style" with French fries and mixed salad

Escalope de porc panée frites et salade mêlée

Schweinerückensteak mit Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und Salatteller 15,50

Steak of pork with champignons, creamed sauce, Spätzle and mixed salad

Steak de porc aux champignons, sauce à la crème, Spätzle et salade mêlée

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes und bunter Salatteller 23,00

Beef rump steak with herb butter, French fries and mixed salad

Romsteak de bœuf, beurre aux herbes, frites et salade mêlée

- Inklusivpreise in Euro / Prices including VAT / Prix inclus taxes -

Ruhetage im Restaurant:

Sonntagabend, Montag ganztags, Dienstag bis 17.30 Uhr

Hotel-Restaurant "Hirsch" ***superior

Inhaber: Sandra Faißt e. K.

Dorfstraße 9, 77791 Berghaupten Telefon 07803 / 93970 - Fax 9397-49

Website: <http://www.hirsch-berghaupten.de>

-Hotel geöffnet-

Zuständige Aufsichtsbehörde: Registergericht Freiburg

Registernummer: HRA 480245

USt-ID-Nr. gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz: DE142541688

Ausgezeichnet im Michelin mit dem Bib Gourmand & Bib Hotel

Ausgezeichnet Schönes Gasthaus 2019

KOSTENFREIES W-LAN IM HOTEL