

AUSZUG AUS DEM ANGEBOT 2017

EXTRACT OF THE MENU 2017 / EXTRAIT DE LA CARTE 2017

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 mélangées	6,00
Feldsalat mit Speck und Kracherle Corn salad with bacon and croutons Salade de mâches aux lardons et croutons	8,00
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	10,50
Carpaccio vom Rind mit Balsamico und Parmesankäse Beef carpaccio with parmesan cheese and small salad Carpaccio de boeuf, parmesan et petite salade	12,00
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	13,00
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	14,50

Vesper und warme Gerichte / Hot and cold dishes / Plats froid et chaud

Straßburger Wurstsalat garniert mit Bauernbrot Salat of sausage and cheese with farmhouse bread Salade de saucisse et fromage, pain de campagne	8,00
Schwarzwälder Schinkenplatte dünn aufgeschnitten, Butter und Bauernbrot Plate with smoked Black forest ham, butter and farmhouse bread Assiette de jambon dru de la Forêt Noire, beurre et pain de campagne	9,50
Große bunte Salatplatte mit Wurstsalat und Ei mit Baguette Big plate of different salads with egg and sausage salad Grande assiette de salades diverse, œuf dur, salade de saucisse	10,50
Salatvariation mit gebratenen Poulardenbruststreifen Variety of salad with slices of chicken breast Variation de salades, suprêmes de poularde	12,00
Schweineschnitzel mit Pommes-frites und bunter Salatteller Escalope of pork "Vienna Style" with French fries and mixed salad Escalope de porc panée, frites et salade mêlée	13,80
Schweinerückensteak mit Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und bunter Salatteller Steak of pork with mushrooms, cream sauce, Spätzle and mixed salad Steak de porc aux champignons, Spätzle, sauce à la crème et salade mêlée	14,80

Suppen / Soups / Soupes

Markklößchen-Flädlesuppe Bouillon with marrow dumplings and pancake stripes Bouillon avec des quenelles à la moelle et juliennes de crêpe	4,30
Badisches Schneckenüpple überbacken Small gratinated badish snail soup Petite soupe d'escargots gratinée	4,50
Creemesuppe von Steinpilzen Cream of boletus soup Crème de cèpes	5,50

Hauptgänge / Main courses / Les plats principaux

Tofu mit Sesam paniert, Curry-Zitronengrassauce, Wok-Gemüse und Reis Tofu with sesame crust, curry sauce, Wok vegetables and rice Tofu pané au sésame, sauce au curry, légumes au wok et riz	14,00
Schweinelendchen mit Pilzen, Rahmsauce und Kroketten Filets of pork loin with fresh champignons, potato croquettes Filets de porc avec des champignons frais et pommes croquettes	16,50
Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Kartoffeln und Salatteller Boiled beef with horseradish sauce, cranberries, potatoes and mixed salad Boeuf bouilli, sauce au radi blanc, airelles rouges, pommes de terre et salade mêlée	18,00
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	19,50
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 frisé à la crème et pâtes	21,50
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	22,00
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	23,00
Arg. 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	23,50
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	23,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf Risotto und Gemüseauswahl Fried scallops with champagne sauce, mixed vegetable and risotto Coquilles Saint-Jacques poêlées, choix de légumes et risotto	25,00
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	26,50

Desserts / Sweet / Desserts

Dreierlei Dessert-Versucherle Variety of three small desserts Trois petits desserts	6,00
Crème brûlée mit Vanilleeis Vanilla cream (Crème brûlée) with vanilla ice-cream Crème brûlée avec glace à la vanille	6,00
Himbeer-Sorbet mit Waldhimbeergeist Raspberry sherbet with raspberry brandy Sorbet de framboise avec son eau de vie	6,20
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit pochierter Birne und Vanilleeis Lukewarm chocolate tarte, with pear and vanilla ice-cream Moelleux au chocolat avec poire, crème glacée à la vanille	8,50
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	8,00
Grißknödel mit Rotwein-Zwetschgen und Vanilleeis Semolina dumplings with red wine plums and vanilla ice-cream Quenelles de semoule, quetsches au vin rouge, crème glacée à la vanille	8,50

- 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: Harald Faißt
Dorfstrasse 9, D-77791 Berghaupten
Telefon: 0049(0) 7803/93970,
Fax: 0049(0) 7803/939749
Email: info@hirsch-berghaupten.de
Website: <http://www.hirsch-berghaupten.de>
HRA 245 G, UST ID 14179-37006
DE 142 541 688

-Ausgezeichnet im Michelin 2017 mit dem Bib Gourmand und dem Bib Hotel.-
-Sonderpreisträger Schönes Gasthaus-