



**🍷 Hirschen - Menü 🍷**

Bretonische Jakobsmuschel an einem kleinen Feinschmeckersalat  
mit Beurre Blanc, Tomate und Basilikum 24.80



Kalbsrückensteak -rosa gebraten-  
an einer Morchelrahmsauce mit Marktgemüse  
und hausgemachten Spätzle 44.80



Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon  
und hausgemachtem Mandelrahmeis 15.00

Menüpreis 85.80

**Vorspeisen und Suppen**

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit gerösteten Kernen kl. / gr. 9.80 / 11.80

Badische Flädlesuppe 9.00

Kürbis - Ingwerschaumsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen (vegan) 11.80

Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen 14.80

Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Buttercrôutons 14.80

Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet mit Olivenöl mariniert und Parmesan 24.80

Gambas „Don Alfredo“ in Olivenöl gebraten,  
mit Schalotten, Knoblauch und Sambal Oelek 27.80