

❧ **Pour l'apéritif, à partir de 2 personnes** ❧

Assiette apéritive avec deux huîtres creuses de Bretagne,
jambon de pays du Tyrol du Sud, olives marinées
et copeaux de parmesan par personne 15.00

❧ **Menu gourmet** ❧

Noix de Saint-Jacques accompagnées d'une salade gourmande
avec vinaigrette à la tomate et crème de balsamique 19.80

❧❧❧❧

Sorbet à la rhubarbe 5.00

ou

Petite soupe froide de melon 5.00

❧❧❧❧

Filet de veau accompagné de deux sauces et de girolles poêlées,
petits légumes et pommes dauphine 49.80

❧❧❧❧

Fraises fraîches, crème glacée maison à l'amande
et sabayon aérien à la fleur de sureau 17.00

Prix du menu 82.50

*Pour toute question concernant les allergènes et les additifs, veuillez vous adresser au personnel de service.
Tous les prix sont indiqués en € et incluent la TVA.*

Entrées et soupes

Assortiment de salades vertes et de crudités	petite	9.80
	grande	12.80
3 huîtres Gillardeau, servies sur glace avec citron		18.80
Gaspacho andalou		9.80
Soupe badoise aux lanières de crêpes		10.80
Gambas « Piri-Piri » poêlées à l'huile d'olive avec piments, ail et thym frais		22.80
Burrata sur carpaccio de tomates cœur de bœuf et basilic frais		24.80
Carpaccio de thon albacore (Yellowfin), mariné aigre-doux, gingembre mariné		28.00
Tartare de bœuf de race Simmental		
-préparé avec herbes fraîches, oignons, huile d'olive et jaune d'œuf-	Entrée	28.00
accompagné d'un petit bouquet de salade	Plat principal	39.00

Bowl d'été du Hirschen

Salade de couscous tiède, mangue et avocat disposés en éventail, jeunes pousses d'épinards et vinaigrette à la grenade		19.80
- avec émincé de poitrine de poularde poêlée		+ 15.00
- avec gambas « Piri-Piri »		+ 22.80

Variations de salades

Grande composition de crudités et de salades vertes fraîches avec tomates du jardin et fines herbes		16.80
<u>au choix avec :</u>		
- champignons des bois poêlés		+ 9.80
- gambas « Piri-Piri » poêlées		+ 22.80
- rumsteck poêlé, beurre aux herbes		+ 19.80
Nous vous proposons également une portion de frites à la truffe		+ 15.00

*Pour toute question concernant les allergènes et les additifs, veuillez vous adresser au personnel de service.
Tous les prix sont indiqués en € et incluent la TVA.*

Viandes

Galettes de viande hachée fraîchement préparées et grillées, sauce à la crème, légumes d'été et Spätzle maison		26.00
Médallions de filet mignon de porc poêlés au beurre, sauce crémeuse aux morilles, jeunes épinards et Spätzle maison		32.00
Escalope de noix de veau à la crème, Spätzle maison		34.80
Escalope de veau à la viennoise, salade de pommes de terre et salade verte		36.00
Rumsteck cuit rosé, sauce bordelaise, beurre aux herbes et frites <u>ou</u> pommes de terre sautées		38.00
Rib Fingers de bœuf Simmental laqués (travers de bœuf désossés) avec salade de vermicelles transparents, piments et échalotes coriandre et noix de cajou	Entrée	26.80
	Plat principal	36.00

Poisson

Filet de loup de mer poêlé à l'huile d'olive avec thym, ail et piments avec ratatouille, asperges vertes et risotto aux cèpes		39.80
---	--	-------

Végétarien

Curry de légumes au lait de coco, champignons shiitake, légumes de saison et pois chiches, aromatisé à la citronnelle, jus de citron vert frais et coriandre (végan)		31.80
	avec gambas poêlées	+18.00

Desserts

Crème brûlée accompagnée de fraises marinées	12.00
--	-------

Assortiment de trois sorbets (selon l'offre du jour)	12.00
--	-------

Tiramisu maison accompagné de fraises marinées	16.00
--	-------

Moelleux au chocolat tiède au cœur coulant, cerises, écume de vanille et glace à la vanille maison	17.00
---	-------

1 boule de glace maison (selon l'offre du jour)	5.00
---	------

1 boule de sorbet maison (selon l'offre du jour)	5.00
au choix, arrosée de champagne	+ 5.00

Notre recommandation de vin doux

2023 Gewürztraminer Spätlese	5 cl	7.90
Domaine K.H. Johner, Bischoffingen	0.375 l	26.80