



Mein Tipp: stellen Sie sich Ihr Menü aus den einzelnen Gerichten nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen

Salate

Gemischte Blattsalate mit Rohkost Dressing extra je 7,00

Teufelsalat aus Rindertafelspitz mit Zwiebel, Paprika, Karotten und Rettich mit pikanter Cocktailsauce angemacht je 11,50

Unser hausgemachtes Salatdressing aus der Hirschküche im 250 ml Glas

Frenchdressing je 6,00

Dressing mit Essig vom Weinessiggut Doktorenhof für Salate und Vinaigrette je 9,50

Suppen im 850ml Glas

Bärlauchrahmsuppe je 14,00

Tafelspitzbouillon mit 18 St. hausgemachten Markklößchen extra je 14,00

Rahmsuppe von Frühlingskarotten und Ingwer je 14,00

Hauptgerichte Beilagen sehen weiter unten

Kaninchenkeule in feiner Sherryrahmsauce je 16,00

Rinderbäckle in Rotweinsauce bei Niedertemperatur zart geschmort je 16,00

Mediterranes Lammragout in Rotweinsauce je 16,00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes in feiner Rahmsauce je 16,00

Fisch

Zarte Hechtklößchen in Weißweinsauce je 16,00
einfach im Wasserbad bei ca. 80 °C 15 Minuten warmziehen lassen

Skreifilet mit Kräutern auf Frühlingsmischgemüse in der Aluschale je 18,50
(20 min im Backofen bei 180 °C fertig garen)

Beilage gibt's portioniert

Handgeschabte Spätzle je 5,50

Rosmarinkartoffeln je 5,50

Dreierlei Semmelknödel (mit Spinat/Tomaten/Käse) je 5,50

Frühlingsmischgemüse je 6,00

Ratatouille je 6,00

Dessert im Einwegbecher

Mousse von Holunderblüten – Quarkmousse mit frischen Erdbeeren je 6,00

Panna cotta von blonder Schokolade mit frischem Fruchtsalat je 6,00

Abholpreise in Euro inklusive gestz. Mwst. Angebote solange Vorrat reicht.

