

## Vorspeisen

<b>Bunter Kräutersalat</b> <i>Limonenöl - Kürbis - Pflaumenchutney - Joghurt</i>	8 €
<b>Gelbflossenmakrele So &amp; So</b> <i>Blumenkohl - Pulpo - Koriander - Kresse</i>	13 €
<b>Sautierte Königskrabbe</b> <i>Gegrillte Avocado - Meerrettich - Mango</i>	15 €
<b>Geräucherte Taubenbrust &amp; Gänseleber</b> <i>Selleriecrème - Rotkraut - Birne - Brioche</i>	15 €

## Suppen und Zwischengänge

<b>Samtsuppe vom Hokkaido Kürbis</b> <i>Curry - Oktopus - Rote Zwiebeln</i>	8 €
<b>Essenz vom Reh</b> <i>Maronenravioli - Gin - Companions</i>	8 €
<b>Sautierte Jakobsmuscheln</b> <i>Fenchel - Kürbis - Petersilie - MisoGlacé</i>	11 €
<b>Glacierte Kalbszunge &amp; Gänseleber</b> <i>Apfeljus - Topinambur - Gewürzbrot</i>	10 €

# Menü

Geräucherte Taubenbrust & Gänseleber  
*Selleriecrème - Rotkraut - Birne - Brioche*



Ligurische Fischsuppe  
*Fenchel - Safran - Avocado - Königskrabbe*



Sautierte Kalbszunge & Kalbskopf  
*Linsen - Petersilie - Dijonsenf*



Filet vom Staufen Rind  
*Weißes Bohnenpüree - Steinpilze - Markbällchen*



Schnittchen von der Valrhonasschokolade  
*Marzipan - Mandeln - Herzkirschen*

3 Gang (ohne Suppe und Zunge) - 39 €

4 Gang (ohne Zunge) - 47 €

5 Gang - 55 €

> Begleitende Weine zu unseren Menüs <

*Kleine Weinreise (3 Weine) - 12 €*

*Große Weinreise (5 Weine) - 18 €*

*Jeweils ein Glas mit ca. 0,1 l.*

*Aus Rücksicht gegenüber unseren anderen Gästen, bitten wir Sie, während Ihrem Besuch in unserem Restaurant, Ihr Mobiltelefon auf „lautlos“ zu stellen.*

-II-

RESTAURANT HIRSCH

*Familie Oettinger*

# Hauptgerichte

Seeforelle aus dem Würzbachtal <i>Dijonsenf Velouté - Blattspinat - Kürbis</i>	21 €
Gebratene Gelbflossenmakrele <i>Madeira - Steinpilze - Lardo - Kartoffelmousseline</i>	22 €
Bretonischer St. Pierre <i>Ofentomaten - Sautierte Gurken - Estragon - Bouillabaisse Risotto</i>	25 €
Rostbraten vom Württemberger Staufen Rind <i>Röstzwiebeln - Spinatmaultasche - Krautknöpfe</i>	19 €
Filet & Bauch vom Landschwein <i>Rotweinjus - Berglinsen - Weißes Zwiebelpüree - Schupfnudeln</i>	20 €
Brust von der Oldenburger Barbarie Ente <i>Sauce Rouennaise - Sellerie - Steinpilze - Korianderbuchtel</i>	22 €
Kalb <sup>2</sup> - Geschmorte Stelze & Gebratenes Filet <i>Pfefferjus - Artischocken - Gegrillter Kopfsalat - Pimenton Ravioli</i>	22 €
Rehrücken aus Deutscher Jagd <i>Spitzkohl - Kürbispüree - Pfifferlinge - ErdnussKartoffelKnödel</i>	25 €

## *Aus unserer Patisserie*

<b>Gebackene Brioche</b> <i>mit Gewürzmirabellen, Erdnuss-Crème und geistem Cassis</i>	8,00 €
<b>Charlotte von Zwetschgen &amp; Walnuss</b> <i>mit Zwetschgen-Zimteis und Buttermilch-Perlen</i>	8,50 €
<b>Schnittchen von der Valrhona-Schokolade</b> <i>mit Marzipan, Mandeln und Herzkirschen</i>	9,50 €
<b>»» Petit Plaisir</b> <i>Sauerrahm-Limonen-Crème im Gläschen mit Mangoragout und Himbeer-Sorbet</i>	7,00 €

## *Käse*

<b>Pierre Robert</b> <i>mit weißen Balsamico-Mirabellen und Gewürzbrot</i>	7,50 €
<b>Auswahl Französischer Rohmilchkäse</b> <i>mit Feigensenf und Schnitzbrot</i>	8,50 €

## *Begleitung zum Dessert oder Käse*

<i>2006 Moscato d' Asti 0,1 l.</i>	3,80 €
<i>2006 Fellbacher Riesling -P- Auslese 0,1 l.</i>	4,90 €
<i>Portwein Senior Tawny, Niepoort Douro 5 cl.</i>	6,20 €
<i>Portwein LBV 2004, Niepoort Douro 5 cl.</i>	5,60 €