

SPARGELMENÜ

verfügbar ab 12.04.2024 / alle Gänge sind separat bestellbar

SUPPE

Cremesuppe vom Tuniberger Spargel
mit Croutons 7€

VORSPEISE

Lauwarmes Spargelsalätle mit unserer hausgemachten
Himbeervinaigrette 12€

HAUPTGANG

Bärlauchpfannkuchen mit Spargelragout
und Estragon-Rieslingrahm 21 €

Kalbsrückensteak mit Grillspargel
Kartoffelselleriepüree und Madeira-PfeffersöÙle 32€

DESSERT

Rhabarber Panna Cotta
mit Erdbeer-Minzsauce und Vanille Rhabarber Meringue Eis 9€

MENÜ

Mit Bärlauchpfannkuchen
3-Gang (ohne Salat) 34€ / 4-Gang 45€
Mit Kalbsrückensteak
3-Gang (ohne Salat) 45€ / 4-Gang 54€

Du hast bereits unser HIRSCHENDinner, unser Gasthof Menü, oder ein Arrangement gebucht?
Gerne servieren wir dir das Menü, unser Service informiert dich über die Verrechnung.

WEINEMPFEHLUNG

WEISS / BADEN

2022 Weisser Burgunder, trocken, Gutswein
VDP-Weingut Franz Keller, Oberbergen, Kaiserstuhl
Frisch, fruchtig, mineralisch, subtile Säure 34€
#1295

WEISS / NAHE

2023 Sauvignon Blanc, trocken, Gutswein
VDP. Weingut Kruger Rumpf, Münster-Sarmsheim
Intensive, reife Frucht, herrliche Säure, grüne Würze
Litschi und Mango, Holunder, Brennessel 33€
#1232

ROSÉ / BADEN

2022 Rosé Mineral, trocken
Weingut am Klotz, Istein, Markgräflerland
Leicht perlend, sehr frisch, lachsrosa, feine Zitrusfrucht
aromatisch komplex, unkompliziert, mineralisch 34€
#1296