

## Kalt-Warm: Erster Gang

Frische Marktsalate // Nuss-Dressing // Sprossen //  
(2,5,A4,A5,A11,A12) 6,50 Euro

Gegrillter Sepia // Kürbis-Kartoffel-Püree // Chili //  
Knoblauch // Kürbiskernöl //  
(A2,A4,A14) 14,90 Euro

<u>Weinempfehlung //</u> 2015er Pinot Grigio // trocken // Weingut Castel Firmian // Italien //	0,2 Liter	6.80 Euro
---	-----------	-----------

## Finesse zum Löffeln

Hokkaido-Kürbissuppe //  
Mozzarella-Zigarre //  
(A4,A5,A9) 8,50 Euro

Kartoffel-Lauch-Suppe //  
Chicken-Zigarre //  
(A3,A4,A56,A9) 8,50 Euro

## Vegetarisch

Kartoffel-Trüffel-Gnocchi // grüner Spargel //  
Karotte // Riesling-Sauce //  
(A1,A5,A4,A9) 18,90 Euro

Kartoffel-Gorgonzola-Gnocchi // Rosa-Pfeffer-Sauce //  
Blumenkohl // Walnusskerne //  
(A1,A4,A5,A9) 18,90 Euro



DAS HIRSCHHÖRNER  
**KARTOFFELHAUS**

Alle Preise inklusive MwSt.



## Deftig

Geschnetzelte Kalbsnieren // Cognac-Rahm // 19,90 Euro  
Lauch-Knöpfe //  
(8,9,A1,A4,A5,A9,A12)

Schweinefilet // Gorgonzola-Praline // Williams-Birne // 23,90 Euro  
Kartoffelgnocchi //  
(5,8,A1,A5,A9)

Weinempfehlung //  
2014er Weißer Burgunder // trocken // 0,2 Liter 7,30 Euro  
Weingut Birkert Hohenlohe //

## Unser Fischgericht

Seesaibling // grüne Meerrettich-Sauce // 28,90 Euro  
Blumenkohl // Süßkartoffel //  
(5,7,A2,A5,A14)

Kabeljaufilet // Rieslingsauce // Bayrisch Kraut // 28,90 Euro  
Speck // Kartoffel-Serviettenknödel //  
(5,8,A1,A2,A5,A9)

Weinempfehlung //  
2015er Sauvignon Blanc // trocken // 0,2 Liter 7,80 Euro  
Weingut Henry Bourgeois //



Alle Preise inklusive MwSt.



# Fleischeslust

Kotelette vom Duroc-Schwein // Café de Paris-Kruste // 22,90 Euro  
Petersilienwurzeln // Karotten // Kartoffel-Soufflé //  
(2,8,A5)

Weinempfehlung //  
2017er La Fleur Rosé // trocken // 0,2 Liter 7.40 Euro  
Weingut Saint-Michel // Gascogne Frankreich //

Kalbsbäckchen // Rotweinsauce // Rosenkohl // 24,90 Euro  
Kürbis-Kartoffelpüree //  
(7,8,A4,A5,A9)

Weinempfehlung //  
2013er Rioja Esquador // trocken // 0,2 Liter 8.90 Euro  
Weingut Pagos del Ray // Spanien //

Rumpsteak vom Weideochsen // Kräuterkruste // 28,90 Euro  
Balsamico-Reduktion // Gemüse-Mikado //  
Vitelotte-Kartoffel-Zigarre //  
(2,8,A4,A5,A9)

Weinempfehlung //  
2013er Cabernet Sauvignon // Los Vascos // 0,2 Liter 8.50 Euro  
trocken // Weingut Valle de Colchagua // Chile //

**Gerne informieren wir Sie auch über die Allergene und Zusatzstoffe  
in unseren Gerichten.  
Eine separate Speisekarte dazu liegt für Sie bereit.  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.**



**Alle Preise inklusive MwSt.**