

Entrée

Empfehlung zum Aperitif

„Rosalie“

Flirt aus Rosensirup & Jahrgangscuvée V

„Valentino“

Flirt aus Sauerkirschsirup & Jahrgangscuvée V

je 0,1l € 4,90

Köstlichkeiten Vorneweg

„Heißes Süppchen“

wechselndes Angebot – wir informieren Sie gerne

€ 4,90

„Garnelenpfännchen“

Kleine Garnelen aus der Pfanne im Knoblauch- und Olivenölsud

€ 10,50

„Geiß auf rotem Bett“

Rote Bete Carpaccio süß - sauer - lauwarmer Ziegenkäse -

Chilihonig - Walnußöl

€ 10,90

„Leckermäulchen“

Räucherlachs – Reibekuchen - Sahnemeerrettich

€ 11,50

Salatvergnügen

Marktfrische Blattsalate - Kräuter-Knoblauch-Vinaigrette
Crème-Balsamico - Cocktailtomaten

Die „Liaison“ bestimmen Sie:

„Wald & Feld“

... mit frischen gebratenen Champignons - Sonnenblumenkerne

€ 8,90

„Mediterran“

... mit gerösteten kleinen Garnelen in Knoblauch

€ 14,90

„Exquisit“

... mit Rinderfiletstreifen & frischen gebratenen Champignons

€ 17,90

„Drinking-Tipp“

Picpoul de Pinet, Languedoc weiß

Säurearm - mineralisch - frisch

0,25l € 6,50

Pasta Glück

1 Portion Pasta Bavette nach Art.....

„Leicht & Lecker“

Kirschtomaten - Basilikumpesto - frische Parmesanhobel

€ 14,90

„À la Chef“

Schweinefiletstreifen - scharfe Pfeffercreme

€ 15,90

„Mediterran“

Mit gebratenen Scampis in Knoblauch - Olivenöl -
Kirschtomaten - Basilikumpesto - frische Parmesanhobel

€ 15,90

Blattsalat extra

€ 3,50

Köstlich zur Pasta

Rassiger Tempranillo Rosé aus dem Navarra

fruchtig & trocken

0,25l € 6,50

Unsere Klassiker

„Cordon Bleu Art“

Schmetterlingssteak vom Schweinerücken

Gekochter Schinken - Edamer Käse

Pommes Frites - Blattsalat

€ 15,50

„Schnitzel Art des Hauses“

zart paniert vom Schweinerücken

gedünstete Zwiebeln - gebratene Champignons- hausgemachte Kräuterbutter

Pommes Frites - Blattsalat

€ 15,50 kleine Portion: 12,50

Wiener Schnitzel

zart paniert vom Kalbsrücken

Preiselbeergelee - Pommes Frites - Blattsalat

€ 19,90 kleine Portion: 16,90

„Schlemmervergnügen“

3 Medaillons vom Schweinefilet - Sauce Bearnaise

Gemüsegarnitur - Rötkartoffeln aus der Pfanne - Blattsalat

€ 22,50 2 Medaillons : 19,50

„Gran Asado“

saftiges Schweinefilet - Sauce Bearnaise

argentinisches Rumpsteak - Sahnemeerrettich

zartes Rinderfilet - hausgemachte Kräuterbutter

Pommes Frites - Pommes Dauphines - frisches Gemüse - Beilagensalat

€ 27,50

FANTASTISCHE STEAKWELT

IBERICO - RUMPSTEAK - RINDERFILET

„ Black Iberico PIG „

Kotelett vom zart marmorierten Iberico Schwein
hausgemachte Kräuterbutter – Speckbohnen – Röstkartoffeln

€ 19,90

„Black Angus Art des Hauses“

Zartes argentinisches Rumpsteak 250 gramm
-gedünstete Zwiebeln - frische gebratene Champignons -
hausgemachte Kräuterbutter - Pommes Frites

€ 22,90

„Black Angus Chef“

Zartes argentinisches Rinderfilet 250 gramm
-scharfe Pfeffercreme - Gemüse garnitur – Pommes Dauphines

€ 27,50

Wein Genuss Empfehlung

„Wild Pig“ Merlot, Gigondas Gabriel Meffre

0,25l € 6,50

„Fisch & Meer“

Zanderfilet

Auf der Haut gebraten

Rieslingcrèmesoße - Basmati Reis - Gemüse garnitur

€ 22,90

Lotte de mer

3 Medaillons vom Seeteufel

Safrancrèmesoße - Basmatireistimbale - Blattsalat

€ 32,50

Dazu empfehlen wir Ihnen

einen süffigen, säurearmen

Grauburgunder

vom Weingut Schmidt , Nahe

0,25 l € 6,50



Ihr Traditionslokal im Köllertal

ESSEN FÜR DIE SINNE

Wir heißen Sie herzlich Willkommen

*Gönn ` Dir einen Augenblick der Ruhe
und Du wirst begreifen wie unsinnig es war,
dich zu hetzen*

Oscar Wilde

Ihre Zufriedenheit ist unser Anspruch

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen

Zeit & Ruhe zum Genuss

Ihr Team Hirchenhahn

TIPP!!!!!!!

**OB HOCHZEITS- GEBURTSTAGS- FIRMEN-
JUBILÄUMS- ODER TRAUERRFEIER**

MIT UNSEREN ALL - INCLUSIV - PAKETEN

ZUM FESTPREIS!!!!!!!

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot

Gerne informieren wir Sie auch mündlich über allergene Zutaten die in unseren Produkten enthalten sind.
Eine schriftliche Dokumentation können Sie jederzeit einsehen.