

Getränkeempfehlung:

Gordon's Fizz

Gordon's Dry Gin aufgefüllt mit Prosecco
und Zitronenscheibe

0,1 l 5,00 €

Pink Fizz

Gordon's Pink Gin aufgefüllt mit Prosecco
und geeisten Beeren

0,1l 5,00 €

Himbeer-Limetten-Limo

Himbeersirup und Limetten
aufgefüllt mit Mineralwasser

0,3 l 3,50 €

Pfirsich-Limo

Pfirsichsirup und Limetten
aufgefüllt mit BMineralwasser

0,3 l 3,50 €

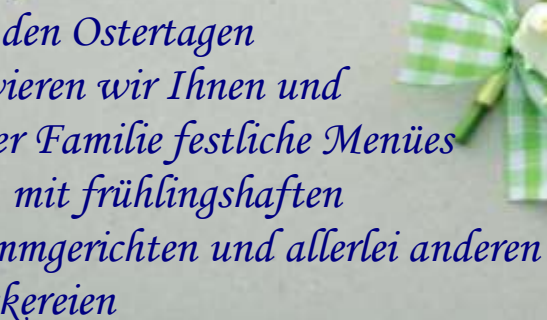
Österreich

Winzer Kreams

0,2 l 6,00 €

Weißburgunder, trocken

0,75 l 20,50 €



*An den Ostertagen
servieren wir Ihnen und
Ihrer Familie festliche Menüs
u.a. mit frühlinghaften
Lammgerichten und allerlei anderen
Leckereien*

Rahmsuppe von
Linsenrahmsuppe (vegetarisches Gericht)
verfeinert mit Curry und Kokos 5,00 €

Ziegenkäse und Birne (vegetarisches Gericht)
mit Kräutern und Honig überbacken
an Carpaccio von Roter Bete 8,30 €

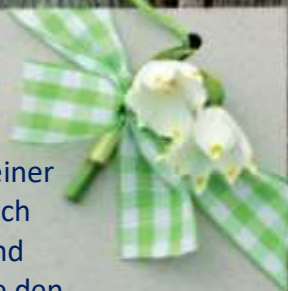
Klare Steinpilzsuppe (vegetarisches Gericht)
mit Flädlen und Zwiebellauch 5,50 €

Süßkartoffel-Pommes (vegetarisches Gericht)
in der Tüte serviert mit Curry-Mango-Mayo
scharfem Erdbeer-Relish und Paprika-Joghurt 5,80 €

Carpaccio vom Kalb
fein aufgeschnittenes Kalbfleisch
verfeinert mit Bärlauch, Tomate und Parmesan 10,90 €

Sie haben Allergien?

Wir arbeiten ohne
Geschmacksverstärker, aber zu einer
guten Küche gehören Butter, Milch
Sahne, Eier, Nüsse, Fisch, Senf und
Mehl...deshalb sprechen Sie bitte den
Service auf Ihre Unverträglichkeiten an.
Wir beraten Sie gerne.



Pilzragout „Cherusker Art“ (vegetarisches Gericht)

Frische Pilze in Rahm mit Zwiebellauch

serviert mit hausgemachten Semmelplätzchen

13,90 €

Salat & Hähnchen

gebratene Hähnchenbrust

auf frischen Blattsalaten

Baguette und Hausdressing

12,50 €

Salat & Zander

gebratenes Zanderfilet

auf frischen Blattsalaten

Baguette und Hausdressing

12,50 €

Als Beilage zu den Salaten empfehlen wir Ihnen:

Süßkartoffel-Pommes (vegetarisches Gericht)

in der Tüte serviert mit Curry-Mango-Dip

scharfem Erdbeer-Relish und Paprika-Joghurt

5,80 €

Feiern und Genießen im Landhaus Hirschsprung

*Ob Geburtstage, Feiertage oder
Jubiläen, feiern Sie mit Familie und
Freunden in unseren gemütlichen
Räumen. Gerne bereiten wir Ihnen
dazu festliche Menues.*

Lassen Sie sich von uns beraten!



Elsäßer Zanderfilet

in der Pfanne gebraten, Zitronenspalten
auf Sahnesauerkraut, Salzkartoffeln

18,90 €

Forelle „Müllerin“

in der Pfanne gebraten, zerlassene Butter
Salzkartoffeln und Blattsalaten

15,90 €

Das Beste vom Landhuhn


Hähnchenbrust auf Kräuterrahmsauce
Mandelbroccoli und Röstitaler

16,50 €


Wiener Schnitzel

paniertes Schnitzel vom Kalb,
in der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren
und warmen Speckkartoffelsalat

18,40 €



*An den Ostertagen
servieren wir Ihnen und
Ihrer Familie festliche Menüs
u.a. mit frühlinghaften
Lammgerichten und allerlei anderen
Leckereien*



Westfälischer Pfeffertopf

Geschnetzeltes von Rind und Schwein
mit grünem Pfeffer und Paprikawürfeln in Rahmsauce
hausgemachte Röstitaler

17,90 €

Halbe junge Ente (teilweise entbeint)

knusprig gebraten, mit Holundersauce
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

18,90 €

Pikantes Gulasch vom Hirsch

mit Pilzen in kräftiger Sauce, gefüllter Birne
und hausgemachten Butterspätzlen

17,90 €

Hirschbraten „Falkenburg“

mit Apfel-Quittensauce, gefüllter Birne
Rotkohl und Semmelplätzchen

21,50 €

Pfeffersteak „Madagaskar“

Rumpsteak mit Pfeffersauce
Kräuterbutter, Steakpommes
und einem gemischtem Salat

24,00 €

Zum Dessert empfehlen wir

Schokoladenmousse
mit Mangomark 5,80 €

