

Weihnachtsmenü

feine Schwarzwurzelsuppe mit Graved Lachs

oder

Salat der Saison mit Himbeerdressing und Croutons

Duett vom Hirsch- und Wildschweinbraten an

Wacholdersosse,

mit hausgemachtem Rotkraut, Kartoffelklößen und

Preiselbeerbirne

oder

gegrillte Schweine- und Rindermedaillons auf

Morchelrahmsosse, Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse

oder

gebratenes Lachsfilet mit Safran-Hollandaise,

Herzoginkartoffeln und glasierten Baby-Karotten

oder

Semmel-Wirsing-Roulade an Morchelrahmsosse und

Baby-Karotten

weihnachtliche Dessertvariation

3-Gang-Menü 39,00€/Pers.

Vegetarisch 34,00€

Weihnachten & Silvester im HirschGarten

24. Dezember geschlossen

25. und 26. Dezember: Weihnachtsmenü

Gastraum und Cabinet:

12:00 bis 14:00

14:00 bis 16:00

Elisabethen-Saal:

13:00 bis 16:00

Abendessen: kleine Speisekarte

von 17:00 bis 21:30

Küche bis 20:30

31. Dezember 12:00 bis 17:00

01. Januar 2022 geschlossen