



Hirschen DORFMÜHLE

Unsere Extrakarte

Suppe der Saison

Steinpilzcremesuppe mit Schinkenstrudel 5,80 €

Saisonales

Feldsalat mit Speck und Croutons 5,50 €

*Feldsalat mit Balsamicodressing Simonswälder Walnußöl,
karamelisierter Frischkäse und Wildschweinschinken* 11,50 €

Unser Fischgericht

*Filet vom Wolfsbarsch mit Safransauce, Steinpilzravioli
Meeresgemüse und Provencialkartoffeln* 21,50 €

Unsere Weinempfehlung

Frey Alte Rebe Spätburgunder 2015er Leuchtender, rubinroter
Spätburgunder. Reife Frucht von schwarzer Johannisbeere, getrockneter
Tabak. Sehr gut eingebundene Holznuancen.

0,25l 7,50 €
0,75l 22,00 €

Aus dem Elztal

Rinderfilet mit rotem Zwiebelchutney Steinpilzravioli und Selleriepüree 28,50 €

*Zweierlei vom Biederbacher Bison mit winterlichem Gemüse
und Rahmkartoffeln*

€ 24,50 €

Als Vorspeise empfehlen wir

<i>Die Tagessuppe</i>	3,60 €
<i>Gulaschsuppe</i>	5,00 €
<i>Französische Zwiebelsuppe</i>	4,80 €
<i>Badische Flädlesuppe</i>	4,20 €
<i>Vorspeisenteller „regional“ mit Forellenfilet, Lammschinken, Salami und gehobeltem Bergkäse</i>	9,50 €

Unsere knackigen Salate

<i>Kleiner Salatteller</i>	4,80 €
<i>Großer Salatteller mit Schinken 2 8 Tomaten und Ei</i>	9,80 €
<i>Feinschmeckersalat nach Art des Hauses mit gebratenem Wild, Fisch und Geflügel</i>	15,50 €

Vegetarische Gerichte

<i>Gebackener Ziegenkäse im Blätterteig mit Salaten umlegt</i>	12,50 €
<i>Gemüseteller mit hausgemachtem Rösti und Spiegelei</i>	12,50 €
<i>Nudelgericht mit Steinpilzen und Pfifferlingen, dazu einen Salatteller</i>	12,80 €

*Eine Auflistung der Lebensmittel mit Allergenem potential in unseren Speisen finden
Sie auf einer gesonderten Karte, bitte fragen Sie unser Personal.*

Für Umbestellungen berechnen wir 0,50 € bitte haben Sie dafür Verständnis