

RESTAURANT GOLDENER HIRSCH

MITTAGSMENÜ

Fuschlsee-Räucherforelle mit Erdäpfelkas und kleinem Salat
oder
Kohlrabicremesuppe mit Hirschschinken Stangerl

Gebratenes Wallerfilet mit sautierten Eierschwammerln, Sommergemüse und Bratkartoffeln
oder
Paillard de Bœuf mit Kräuterreis
Zitrone und grünem Salat

Vanilleeis auf Balsamico-Erdbeeren
oder
Zwetschkenstrudel mit Zimtschaum

LUNCH MENU

Smoked Salmon Trout with Potato Cream and small Salad
or
Turnip Cabbage Cream Soup with Pastry with Deer Ham

Roasted Fillet of Sheat Fish with sautéed Chanterelles
Summer Vegetables and hashed browned Potatoes
or
Paillard de Bœuf with Herb Rice, Lemon and green Salad

Vanilla Ice Cream with Balsamico-Strawberries
or
Plum Strudel with Cinnamon Cream

Euro 29,00

2 Dishes with Soup Euro 21,00

2 Dishes with Starter or Dessert Euro 24,00

RESTAURANT GOLDENER HIRSCH

ABENDMENÜ

Charentaise Melone mit Flusskrebse und Cocktailsauce
oder

„Oxtail“ mit Milzschnitten und Wurzelgemüse

Gebrautes Lachsfilet mit Chablismousseline
und Safran-Spinatrisotto

oder

Kalbsrücken „Café de Paris“
mit grünen Bohnen, Grilltomate und Kartoffelpüree

Tiramisu mit heißen Beeren

oder

Schokoladenmousse Terrine mit mazeriertem Pfirsich

DINNER MENU

Charentaise Melon with Crayfish with and Cocktail Sauce
or

Oxtail with Biscuit and Root Vegetables

Roasted Fillet of Salmon with Chablis Mousseline
and Saffron Risotto

or

Steak of Veal “Café de Paris” with green Beans
grilled Tomato and Mashed Potatoes

Tiramisu with hot Berries

or

Chocolate Mousse-Terrine with marinated Peaches

Euro 34,00

2 Dishes with Soup Euro 26,00

2 Dishes with Starter or Dessert Euro 29,00