

## Sonntagskarte

Zu jedem Gericht ist eine kleine Pfifferlingrahmsuppe inklusive

Vegetarische Spinatmaultaschen, Tomatensoße, Parmesan, Salat	€ 14,90
Maultaschenvariation mit gemischtem Salat	€ 14,90
Geflügelmaultaschen mit gemischtem Salat	€ 14,90
Basilikumpesto-Linguine mit Zucchini-Paprikaragout, Parmesan und Salat	€ 17,90
Frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm auf Tagliatelle mit Salat	€ 19,90
Vitello Tonato mit Kapern und Ruccola	€ 16,90
Rostbeef rosa gebraten mit Essiggemüse, Sauce Remoulade und Bratkartoffeln	€ 19,90
Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffel	€ 13,90
Lasagne vom Fjordlachs in Kräuterschaum mit Salat	€ 18,90
Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterrahmsauce, Nudeln und Salat	€ 24,90
Gebratenes Fjordforellenfilet mit brauner Butter und Salzkartoffeln	€ 24,90
Paniertes Schweinerücken mit Pommes Frites und Salat	€ 14,90
Paniertes Schweinekotelette mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 15,90
Schweinesteak mit Schinken und Käse überbacken dazu Pommes frites und Salat	€ 15,90
Marinierte Schweinenackensteaks vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	€ 16,90
Schweinelendchen auf Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	€ 18,90
Geschmorte Kalbspfefferbäckle in Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und Salat	€ 19,90
Kalbsleberscheiben nach „Berliner Art“ mit Kartoffelgratin	€ 22,90
Wiener Schnitzel mit großem gemischtem Salat	€ 22,90
Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und Salat	€ 22,90
Geschmorter Rindergulasch mit Debreziner, Spätzle und Salat	€ 18,90
Schwäbischer Rostbraten mit Spätzle und Salat	€ 24,90
Rib-Eye Steak mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Salat	€ 24,90
Rinderfiletscheiben mit Pfefferbeerensoße, Kartoffelgratin und Salat	€ 25,90
Streifen von der Pute in Curry mit Basmatireis und Salat	€ 16,90
Ragout vom Hirsch in Rotweinsauce, Preiselbeeren mit Spätzle und Salat	€ 21,90
Rehbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, Spätzle und Salat	€ 23,90
Crème Caramel auf marinierten Beeren und Cassissorbet	€ 7,90

**Wir wünschen allen einen Guten Appetit,  
ihr Hotel-Hirsch Team.**