



Speisekarte

Warme Küche

von 17.00 bis 21.00

Öffnungszeiten

Täglich von 16:00 Uhr bis 22.00 Uhr

Samstag und Sonntag Ruhetag

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Service. Dieser wird Ihnen eine Tabelle geben, damit Sie ihre Allergene ankreuzen können und Ihnen dann nach Rücksprache mit unserer Küche Speisen von unserer Karte empfehlen.

Ihre Gastgeberin, Elvira Knuth.

Landgasthof Hirschen | Rheintalstraße 13 | 79801 Hohentengen – Lienheim

Tel.: +49 (7742) 7635 oder 858 266

E-Mail: info@hirschen-lienheim.de

Online: <http://www.hirschen-lienheim.de>

Monats-Menü:

Birnencarpaccio

geräucherte Entenbrust | Nüsse | Preiselbeer Espuma (A1,A3,A7,A8,A10,3,5)

11.50

Maronencremesuppe

Karamellisierte Walnüsse | Äpfel (A1, A7, A8, A9, 1)

8.50

Rosa Barbarie-Entenbrust

Honig-Balsamico-Jus | Gemüse | Kartoffel - Möhrenpüree (A1,A8,A7,A9)

28.50

Apfel-Zimt Crumble

Joghurteis (A1,A8,A7,A, 4,7)

9.50

Menüpreis

54.50

Hausapero

5.90

Vorspeisen

Bunte Blattsalate

Hausdressing | Brot (A1, A3, A5, A8, A7, A10, 2, 3)

5.50

Gemischte Salate der Saison

Gartensalate | Blattsalate | Hausdressing | Brot (A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3)

6.90

Nüsslisalat Mimosa

Speck | Croutons | Ei | Vinaigrette (A1, A3, A7, A8, 3, 5)

9.90

Beef Tatar

Rinderfilet | Brot | Meerrettichcreme | Ei | Karpfen (A1, A3, A4, A7, A8, A10, 2, 3)

15.50

Burrata

Datteltomaten | Parmaschinken (A1, A2, A3, A7, A11, 3, 5)

12.90

Zwiebelsuppe

Käse-Croutons | Brotchip (A1, A13, A7, 3, 5)

7.50

Rinder-Kraftbrühe

Flädle | Gemüsewürfel (A1, A3, A5, A7, A9)

6.90

Hauptgerichte

Fischteller

28.90

Wolfsbarschfilet | Lachs | Riesengarnelen | Kartoffeln (A2, A4, A7, A9, 5)

Kalbsfilet

33.90

Morchelsoße | Gemüse | Spätzle (A1, A2, A3, A7, 1, 5)

Schweinefilet

22.90

Pfeffersauce | Gemüse | Kroketten (A1, A3, A5, A7, A9, A10)

Rinderfilet

34.50

Rotweinscharlotten | Gemüse | Kartoffelgratin (A1, A3, A7, A9, A14, 5)

Hirschkalbsrücken

37.50

rosa gebratenes Wild | Kohlgemüse | Kirsch-Pfeffersoße | Spätzle (A1, A3, A9, A10, 5)

Hauptgerichte

Veganes Curry Gemüse

Reis (A1,A5,A7,A9)

16.90

Käse-Spätzle

Eierspätzle | Rahm | Bergkäse | Zwiebeln | Semmelbrösel (A1,A3,A5,A7,A9)

13.50

Cordon Bleu

Qualivo-Schweinerücken | Bergkäse | gekochter Schinken | Semmelbrösel-Panade | Gemüse | Pommes Frites (A1, A3, A5, A7, A10, 5)

16.80

Rehgulasch

Rotkraut | Kartoffelpüree | Preiselbeeren (A1, A2, A3, A7, 5)

26.50

Desserts

Kugel Eis

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Joghurt | Zitrone | Nuss (, A3, A9, A10, 5)

1.90

Affogato

Espresso | Kugel Vanilleeis (A1, A3, A9, A10, 5)

4.50

Sorbet mit Sekt oder Destillat

Zitronensorbet | Sekt | Wodka (Allergene auf Nachfrage)

6.90

Coupe Dänemark

Vanilleeis | heiße Schokoladensoße | Sahne (Allergene auf Nachfrage)

7.50

Schokoladen Soufflé

Beeren | Eis (Allergene auf Nachfrage)

9.60

Gebrannte Creme

Lauwarme Zwetschgen | Eis (Allergene auf Nachfrage)

10.50

Kinderkarte bis 12 Jahre:

Karottensalat (Allergene auf Nachfrage)	3,30
Gemischter Salat (Allergene auf Nachfrage)	4,00
Flädlesuppe (Allergene auf Nachfrage)	4,00
Paniertes Schnitzel (Allergene auf Nachfrage) Qualivo Schwein Gemüse Pommes frites Ketchup	9,70
Rahmschnitzel (Allergene auf Nachfrage) Qualivo Schwein Gemüse Spätzle Rahmsoße	9,70
Nudeln/Spätzle mit Soße (Allergene auf Nachfrage)	6,80
Pommes frites mit Ketchup (Allergene auf Nachfrage)	4,50
Kinderportion eines Hauptganges (Allergene auf Nachfrage)	15,00
<hr/>	
Wurstsalat garniert (A1, A3, A7, A10, 5, 6)	9,90
Wurstsalat mit Käse garniert (A1, A3, A7, A10, 5, 6)	9,90
Käsesalat garniert (A1, A3, A7, A10, 5, 6)	11,90

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene:

- A1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- A3 Eier und Eierzeugnisse
- A4 Fisch und Fischerzeugnisse
- A5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- A6 Soja und Sojaerzeugnisse
- A7 Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose (inkl. Laktoseintoleranz)
- A8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- A10 Senf und Senferzeugnisse
- A11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- A12 Lupine und Lupinen-Erzeugnisse
- A13 Weichtiere (und daraus hergestellte Erzeugnisse)
- A14 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l

- 1 mit Phosphat (in gebeizten Schinken, Fische, Kassler, Fische und Speck, etc.) 0
- 2 mit Geschmacksverstärker (in Salatsoßen, verschiedenen Grundsoßen, Vorspeisensoßen)
- 3 Antioxidationsmittel (diverse Fruchtsäfte, Fanta, Diverse Essig – Salatsoßen, etc)
- 4 mit Farbstoff (eingefärbte Dessertsoßen, Salatsoßen, Essig, alkoholisierte, marinierte Desserts und Grundsoßen, Fanta, Campari, Coca-Cola, Monats
- 5 mit Konservierungsstoff (z.B. Sambal Olek, Käse, Lyoner, Fleischkäse)
- 6 geschwärzt (schwarze Oliven, Sepie-Nudeln, etc.)
- 7 mit Süßungsmittel (Getränke wie Eistee, Coca-Cola light, etc.)