



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, eine Karte mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen erhalten Sie ebenfalls von unserem Service.

Ihre Gastgeber,

Elvira, Maximilian & Alexander 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>

Degustationsmenü

Jakobsmuschel

Pomelo | Verjussauce | Brokkoli

Gnocchi

Schwarzer Trüffel | Lardo

Skrei

Winterkabeljau | Rote Beete | Meerrettich

Kalbsfilet

Morcheln | Cognac | Bimi | Nudeln

New Generation

Limettenschaum | Biscuit | Vanillecreme | Mandeln

3 Gänge 57.90

4 Gänge 58.50

5 Gänge 69.50

Weinbegleitung Alex

3 Gänge 18

4 Gänge 24

5 Gänge 30

Vorspeisen

Gemischter Salat

6.50

Gartensalate | Hausdressing | Brot

Grüne Blattsalate

5.50

Hausdressing | Brot

Beef Tatar

16.90

Rinderfilet | Meerrettich | Wachtel-Ei | Kapern

Geräucherte Entenbrust

12.80

Preiselbeerschaum | karamellierte Walnüsse | Birne

Burratina

13.90

Wildkräuter | Tomate | Ruccola

Suppe des Tages

7.50

Flädlesuppe

6.90

Rinderkraftbrühe | Flädle

Hauptgang

Rinderfilet

36.50

Bimi | Gratinierte Kartoffel | Rotweinschalotten

Cordon Bleu

17.50

Pommes | Gemüse

Schweinefilet

22.50

Kroketten | Pfeffersauce | Gemüse

Kalbsfilet

33.90

Morchel-Cognac Sauce | Nudeln | Bimi

Skrei

24.90

Winterkabeljau | Rote Beete | Meerrettich

Zander

24.50

Shiitake | junge Kartoffeln | Kräuterschaum

Gemüsevielfalt

16.50

Pilze | Rahm | Gratinierte Kartoffeln

Käsespätzle

13.50

Röstzwiebeln | Bergkäse | Rahm

Gnocchi

24.90

Schwarzer Trüffel | Lardo

Hacksteak

13.50

Pommes | Gemüse | Pfeffersoße

Wurstsalat

13.50

Käse | Wurst | Gartensalate | Brot oder Kartoffeln

Dessertkarte

1 Kugel / 2 Kugeln / 3 Kugeln Eis

1.90

Erdbeere | Nuss | Joghurt | Zitrone | Vanille

Affogato

4.50

Vanille-Eis | Espresso

Schokoladen Soufflé

9.60

Beeren | Obst | Eis

Gebrannte Creme

10.50

Zwetschgen | Eis

Apfel-Zimt Crumble

9.50

Rummousse | Joghurt-Eis

Zitronensorbet

6.90

Sekt oder Vodka

Dänemark

7.50

Vanille | Schokaldensauce | Sahne

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

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.)