

Aperitif:

Hauscocktail (Holunderlikör mit trockenem Sekt) € 4,90,-
„Vincent“ ein Cocktail aus Limettensaft, Himbeergeist und Sekt € 4,00,-

Vorspeisen:

Feldsalat mit Speck und Croutons € 5,50
Räucherlachsscheiben an Kartoffelpuffer und Sahnemeerrettich € 8,50

Suppen: Steinpilzrahmsuppe € 4,80
Badische Markklößchensuppe € 4,-

Menü 1

Legierte Königincremesuppe
**Schweinerückensteak „ Tessiner Art“ mit Tomatenragout,
pikant gratiniert dazu Pommes Frites und Salatteller**
Orangenparfait auf Lebkuchenplätzchen € 18,-
ohne Suppe & Dessert € 13,-

Menü 2

Legierte Königincremesuppe
**Gebratenes Zander und Lachsfilet an Mandelbutter mit
„Petersilienkartoffeln und Brokkoligemüse**
Orangenparfait auf Lebkuchenplätzchen € 24,-
ohne Suppe & Dessert € 19,-

Menü 3

Legierte Königincremesuppe
**Knusprig gebratener Gänsebraten mit gefüllter Apfelscheibe,
glasierten Maronen, Rotkohl und Kartoffel-Speckknödel**
Orangenparfait auf Lebkuchenplätzchen € 23,-
ohne Suppe & Dessert € 18,-

Menü 4

Legierte Königincremesuppe
**Zarter Burgunderbraten vom Rind mit Kartoffelplätzchen
und Salatteller**
Orangenparfait auf Lebkuchenplätzchen € 22,-
ohne Suppe & Dessert € 17,-

Fischgerichte:

Schwarzwaldforelle „ Blau oder Müllerin“ mit Dampfkartoffeln
und Salatteller € 15,-

Gebackenes Buntbarschfilet mit Remouladensoße,
Petersilienkartoffeln, und Salatteller € 13,80

Gebratenes Wild- Lachsfilet an Rieslingsahnesoße, auf Blattspinat mit
Kräuternudeln und Salatteller € 17,80

Schweinerückensteak nach Jäger Art mit Spätzle und Salatteller € 13,-

Medaillons vom Schweinefilet an feiner Kräuterrahmsoße,
hausgemachte Spätzle und Salatteller € 15,80

Zartes Kalbs „ Cordon Bleu mit Pommes Frites und Salatteller € 18,50

Kalbsschnitzel an Rahmsoße mit Butterspätzle und Salatteller € 16,80

Zarter Kalbsrücken an Steinpilzsoße, mit buntem Gemüse
und Kartoffelkroketten € 19,80

Pfefferrumpsteak mit Grilltomate, Bratkartoffeln und Bohnengemüse € 18,80

Schweineschnitzel“ Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat € 11,80

Wildgerichte



Jagdherrenpfanne mit Reh,- Wildhasenrücken und Hirschkalbssteak
an Steinpilzrahmssoße, Preiselbeeren, Kartoffelbällchen und Apfelrotkohl € 23,-

2 zarte Rehmedaillons an Burgundersoße mit Pfifferlingen,
gefüllter Birne, hausgemachte Spätzle und Salatteller € 19,80

Saftiges Rehragout mit Champignons und Preiselbeerbirne,
hausgemachten Butterspätzle und Salatteller € 14,80

Unsere Pfännlegerichte

Feinschmecker Pfännle: 2 Schweinemedallions auf Bratkartoffeln
mit pikantem Tomatenragout, und feiner Käsesoße überbacken € 14,80

Indisches Curry- Reispfännle: Putenbruststeak auf Gemüsereis mit
Currysoße und Früchten garniert € 12,20

Vegetarisch

Überbackenes Gemüsepfännle: feines Gemüse auf ein Berner Rösti
mit einer pikanten Käsesoße überbacken und Salatteller € 15,80

Vegetarische Gemüsemaultaschen auf Rahmsauerkraut
mit gerösteten Zwiebeln und Kartoffelgratin € 13,-

Gasthof Hirschen St. Peter

- ✚ Familienfeier im Barocksaal
- ✚ Große Feiern bis 120 Pers.
- ✚ Sauna und Wellness Oase
- ✚ Wellness & Relaxtage
- ✚ Partyservice
- ✚ Eigene Konditorei
- ✚ Wildspezialitäten
- ✚ Pauschalangebote
- ✚ Candlelight- Dinner
- ✚ Kosmetikstudio
- ✚ Physiotherapie und Massagen

*Wir wünschen allen unseren Gästen,
Freunden und Bekannten
ein frohes Weihnachtsfest*

Familie Ketterer und Mitarbeiter

Gasthof

Hirschen

St. Peter im Schwarzwald

