



*Speisekarte*



*Blauer Hirsch*

RESTAURANT

# Aperitif

## Brut Dargent Ice

*Sekt, halbtrocken 11,5 Vol-% 0,1l*

4 €

## Sherry

*Dry oder medium dry 0,05l*

5 €



*Blauer Hirsch*

RESTAURANT

# Vorspeisen

## TAGESSUPPE

6,9 €

## Rindercarpaccio

*hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit frischem Rucola, Parmesan, Mandeln  
und Crema de Balsamico*

13,8 €



*Blauer Hirsch*

RESTAURANT

# Salate

## CEASAR SALAD

*mit gebratener Hähnchenbrust und frisch gehobeltem Parmesan*

16 €

## BUNTER SALAT

*mit gebratenem Zander und Hausdressing*

18 €



*Blauer Hirsch*

RESTAURANT

# Hauptspeisen

## SCHNITZEL

*vom Schwein mit Bratkartoffeln, Salatbouquet  
Soße von frischen Cremechampignons*

18,5 €

*vom Schwein mit Bratkartoffeln, Salatbouquet  
2 Spiegeleier*

18,5 €

*vom Schwein mit Bratkartoffeln, Salatbouquet  
mit Tomate-Mozzarella überbacken*

18,5 €

## CORDON BLEU

*vom Hähnchen, kleinen Ofenkartoffeln mit Knoblauchcreme,  
Buttererbsen und Champignon-Creme-Soße*

20,5 €

## Vegetarisch

*Linguine mit hausgemachtem Pesto, Rucola,  
Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan*

14,40 €



Blauer Hirsch

RESTAURANT

# Fleisch

*Unsere Fleischgerichte werden serviert mit einem kleinen Salat  
sowie einer Sättigungsbeilage nach Wahl.*

*Weitere Beilagen wählen Sie bitte zusätzlich aus.*

## RIND

*Rumpsteak*

24 €

*Rinderfilet*

28 €



*Blauer Hirsch*

RESTAURANT

# Beilagen

## SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- Bratkartoffeln* 4 €
- Pommes Frites* 4 €
- Wedges* 3.5 €
- Schupfnudeln* 3.5 €
- Gemischter Salat* 4.5 €

## GEMÜSE

- Gebratene Cremechampignons* 3 €
- Buttererbsen* 2,5 €
- Grillgemüse* 3 €

## SAUCEN / DIPS

hausgemacht

- Cremeschampignonsauce* 3.5 €
- Pfefferrahmsauce* 2 €
- Kräuterbutter* 1,5 €
- Knoblauchcreme* 2,5 €



*Blauer Hirsch*

RESTAURANT

# *Dessert*

## DREIERLEI VOM EIS

*mit Fruchtspiegel*

5.8 €

## Crème Brûlée

*mit einer Kugel Eis*

7 €

## KAFFEEESPEZIALITÄTEN / DIGESTIV

*nach Wahl*



*Blauer Hirsch*

RESTAURANT