

Rustikales Menü

Klassische Hochzeitssuppe in Tasse serviert

Scheiben vom Schweinefilet und Putenbrust im Ganzen gebraten

an zweierlei Saucen

dazu Gemüse des Marktes wie Karamell-Möhren, Mandelbroccoli,

Speckbohnen, Blumenkohl & Kohlrabi

und Salzkartoffeln & Krokette

Rote Beerengrütze an Vanille-Eis

Euro 36,50 pro Person

Aufpreis für Nachservice € 6,50 pro Person

Klassisches Menü

Vorspeisenvariation „Jann Hirsch Hof“

mit hausgebeiztem Lachs auf Kartoffelrösti, Tomate & Büffelmozzarella,

Honigmelone mit Landrauchschinken, Scheibe von der Barbarie-Entenbrust

Schweinefilet unter der Kräuterkruste und Rinderfilet im Ganzen gebraten

an zweierlei Saucen

dazu Gemüse der Saison

und Rosmarinkartoffeln & Kartoffelkrokette

Jann Hirsch Hof Dessert Variation

mit fünf verschiedenen Komponenten

Euro 49,50 pro Person

Aufpreis für Nachservice € 7,00

Regionales Menü

Tomatenessenz mit Quarkklößchen und gebackenem Basilikum

Duett von der Heidschnucke aus der Region

mit zart geschmorter Keule und rosa gebratenem Rücken

an weißer Portweinbirne dazu Vanillemöhren und Butterspätzle

Gratinierte Beeren mit Eis

Euro 59,50 pro Person

Aufpreis für Nachservice € 7,50

Exklusives Menü

Duett vom Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobel

und Vitello Tonnato mit Thunfischsauce

Perlhuhnbrust mit Salbei und Parmaschinken auf Champignons mit Jus und

Rinderfilet mit Riesengarnele an Portweinjus

mit Marktgemüse und Kartoffelrösti

Trilogie von der Rosmarin-Creme Brûlée, Valrhona

Schokolademousse mit Orange und Sauerrahmeis

Euro 66,90 pro Person

Aufpreis für Nachservice € 7,50