



Gasthaus Goldener Hirsch  
est. 1621

## Saisonale Empfehlung Frühling

### Aperitif

*Rhabarber Spritz Rhabarberlikör | Rhabarbersaft | Secco | Soda | Minze 8,90*

*Holunderblütenschorle selbstgemachter Holunderblütensirup | Soda 0,5l 6,50*

*Hirsch Donau Radler Grapefruit 0,33l 3,90*

### Weinempfehlung

*Sauvignon Blanc, Winzergenossenschaft Schriesheim, 0,25l 7,00 | 0,1l 4,00*

*Weingut Felix Mayer, Grauburgunder "der Schmutzige", Pfalz 0,75l 34,90*

*Weingut Fritz Waßmer, Zu jeder Zeit Rosé, Baden 0,75l 29,90*

### Vorspeisen

*Spargelcremesuppe 8,50*

*Lauwarmer Spargelsalat wahlweise mit*

*frisch gehobeltem Parmesan 15,90 oder Serrano Schinken 16,90*

*Flußkrebse aus Wildfang in selbstgemachter Koblachmayonnaise 19,90*

### Hauptgänge

*Weingärtner's Stangenspargel mit Kartoffeln & Sauce Hollandaise 24,90*

*Wahlweise mit ...*

*kleinem Schnitzel vom Duroc Schwein 12,90*

*kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb 16,90*

*Rumpsteak ca. 150g 18,90*

*Kanadischem Sockeye Wildlachs 14,90*

### Dessert

*Vanille Madagaskar Eis*

*auf hausgemachtem Rhabarber Erdbeerkompott & Baiser 12,90*

*Buttermilch Maracuja Eis auf marinierten Erdbeeren 12,90*

*Alle Preise in Euro & inklusive Mehrwertsteuer!*