



HIRSCHEN  
GASTHOF

Leve Opere :  
◦ Absenschwanz Essenz  
◦ Gebackene Kalbsmitthen  
◦ Lakierter Schweinebauch  
◦ Mohrkräcker  
◦ Macaron mit Blumenkohl  
◦ und Périgordtrüffel  
◦ Bratpfel mit geräucherter  
Eulenbrust

Arrivè ◦ Royal von der Foie gras mit  
Langostino und Eukuleberschauen

Amuse I ◦ Gebräter Saibling mit  
Gurke, Feuchel und Räucherstör

Amuse II ◦ Bayreuther Schnecke mit  
Knoblauch und Petersilie

Pie Dessert ◦ Schokolade, Passionsfrucht, Café

## Menu

Jakobsmuschel  
Ananas  
Haselnuss

\*\*\*

Coq au vin 2013 (Frankreich)

\*\*\*

Kaninchen (Italien)  
Tortilla  
Mediterran

\*\*\*

Bretonischer Steinbutt Grenobler Art (Frankreich)

\*\*\*

Sisteron Lamm (Frankreich)  
Steinpilz  
Estragon

\*\*\*

Schweizer Rohmilchkäse

\*\*\*

Hafer  
Banane  
Joghurt

Donnerstag, 12. Dezember 2013

## Weine

2012, Petite Arvine  
Charles Bonvin Fils  
Wallis, Schweiz

2010, Jeninser Pinot Noir  
Georges Schlegel  
Graubünden, Schweiz

2010, As Sortes  
Rafael Palacios, DO  
Valdeorras – Val do Bibei, Spanien

2009, Chardonnay Cornell Formigar  
Schreckbichl, Colterenzio  
Alto Adige, Italien

2009, L'Enfant Perdu  
Domaine des Enfants, VdP  
Languedoc-Roussillon, Frankreich

Portwein  
Quinta de la Rosa, Vintage, DO  
Douro, Portugal

2012, Moscato d'Asti „Barisel“  
Franco Penna  
Piemont, Italien