

Weihnachts-Menü 2024



25. & 26. Dezember 12-16h

Getrübzeltes cremiges Süppchen von der Schwarzwurzel
unter der Blätterteighaube

~~~

Rosa gebratener Hirschrücken mit gebratenen Waldzwerge,  
Rahmwirsing und Haselnuss-Spätzle  
an Cassissoße mit glacierten Kohlröschen und gebackenen  
Kartoffelkrapfen

oder

Rosa Barberie Entenbrust auf Cassissoße mit Rahmwirsing und  
gebackene Kartoffelkrapfen

oder

Gedünstetes Biolachsfilet auf Wurzelgemüstreifen, Beurre blanc und  
Kartoffelstrudel

oder

Kartoffelstrudel auf Rahmwirsing, gebratenen  
Pilzen & Beurre blanc

~~~

Lauwarmer Cheesecake mit Tonkabohnen-Cocoseis

72.- p. Pers. / 85.-*

(* Aperitif, 0,7l Wasser, 0,25l Wein oder Alkoholfreier Essensbegleiter)



LANDGASTHAUS
HIRSCH
MANOLZWEILER

Bitte beachten Sie:

Reservierungen bitte per E-Mail mit Angabe Ihrer Adresse und Telefonnummer,
sowie Kreditkartennummer / Bankverbindung, zur Verbindlichen Buchung.

Info@hirsch-manolzweiler.de

Bis zum 15. Dezember können bestehende Reservierungen, storniert werden. Ab dann
werden wir 50% (für No show) in RG stellen.

