

Gasthaus zum Hirsch

77833 Ottersweier

-Für Zuhause- Unsere selbstgemachten Suppen, Saucen und Gerichte in Gläsern zum Mitnehmen

Unsere Gerichte in Gläsern sind gekühlt mehrere Monate haltbar und bei Bedarf in einem Topf schnell erwärmt. Eine Beilage dazu und fertig ist ein feines Gericht.

Bestellungen unter Tel. 07223 8083700
oder unter email: info@hirsch-ottersweier.de
Verkauf während der Öffnungszeiten des Restaurant
sowie nach telefonischer Vereinbarung

Unsere selbstgemachten Suppen, Saucen und Gerichte zum Mitnehmen

Klare Rinderkraftbrühe. mit Markklößchen, Gemüsewürfel
und Schnittlauch. Einlage Tiefgekühlt extra verpackt (A, B, H, I)
720 ml Glas 13,50 €

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen
Cremesuppe aus Rinderbrühe mit Grünkermehl, Riesling und Sahne
verfeinert. Markklößchen Tiefgekühlt extra verpackt (A, B, H, I, N)
720 ml Glas 13,50 €

Hummerrahmsuppe
Feine Cremesuppe vom Hummer mit Riesling, Sahne und
Cognac verfeinert (A, C, D, H, I, N)
450 ml Glas 13,50 €

Curryrahmsuppe
Feine Cremesuppe hergestellt mit Rinderbrühe, Curry, Zitronengras,
Kokosmilch, Riesling, Creme Fraiche und Sahne (A, H, I, N)
450 ml Glas 10,00 € 720 ml Glas 15,00 €

Kalbsjus - hergestellt mit Kalbsbrustknochen, Zwiebel, Wurzelgemüse,
Tomaten, Knoblauch, Rotwein, Weizenmehl, verschiedenen Kräutern und
Gewürzen. Als eigenständige Sauce oder als Basis für viele Spezielle
Saucen. (A, I, N)
je 400 ml Glas 15,50 €

Morchelrahmsauce - feine Kalbsrahmsauce (A, H, I, N) mit
Morcheleinlage, verfeinert mit Creme Fraiche, Sahne und Portwein
250 ml Glas 12,00 € , 400 ml Glas 18,50 €

Fischsauce - Sauce aus Fischfond von Edelfischkarkassen,
Sahne und Creme Fraiche, Weizenmehl, Zitrusfasern, Kräutern und
Gewürzen, verfeinert mit Riesling und Nolly Prat (A, C, H, I, N)
400 ml Glas 18,50 € ,

Ragout Fin

Feingeschnittenes Kalbfleischragout mit Champignons
Ideal zur Füllung von Blätterteigpasteten, hergestellt mit Kalbfleisch,
Weißwein, Sahne, Eigelb, Weizenmehl, Zitrusfaser, Zitronensaft,
Salz und Gewürzen (A, B, H, I, N)
400 ml. Glas 14,50 € 720 ml Glas 26,50 €

Kalbsfrikassee mit Champignons in Weißweinsauce

Feines Kalbfleischragout mit Champignons hergestellt mit Kalbfleisch,
Weißwein, Sahne, Eigelb, Weizenmehl, Zitrusfaser, Zitronensaft,
Salz und Gewürzen (A, B, H, I, N)
400 ml. Glas 15,50 € 720 ml Glas 27,50 €

Rehragout

Feines Ragout aus der Rehkeule mit Pfifferlingen,
hergestellt mit Rotwein, Tomatenmark, Preiselbeeren, Weizenmehl,
Salz und Wildtypischen Kräutern und Gewürzen, (A, I, N)
720 ml Glas 29,50 €

Lammragout Stücke von der Keule, langsam geschmort, mit
Knoblauch, Thymian und Rosmarin kräftig abgeschmeckt (A, I, N)
400ml Glas 16,50 €

Hühnerfrikassee

Feines Ragout mit Champignons in Rieslingsahnesauce
hergestellt mit Brust und Keulenfleisch vom Suppenhuhn,
Riesling, Sahne, Eigelb, Weizenmehl, Zitrusfaser, Zitronensaft,
Salz und Gewürzen (A, B, H, I, N)
400 ml. Glas 14,50 € 720 ml Glas 26,50 €

Kalbfleischmaultaschen

Hergestellt mit Eiernudelteig, Kalbfleisch, Sahne, Zwiebel,
Eier, Semmelbrösel, Petersilie, Salz und Gewürzen (A, B, H)
2 Stück Tiefgekühlt im Vakuumbutel 11,50 €

Lachsmaultaschen mit Sauerampfersauce

Hergestellt mit Eiernudelteig, Lachs, Sahne, Semmelbrösel, Eiweiß,
Salz und Gewürzen. (A, B, C, H)
Sauerampfersauce hergestellt mit Fischfond, Sahne, Sauerrahm,
Riesling, Butter, Sauerampfer, Salz und Gewürzen. (A, C, H, I, N)
4 Stück Tiefgekühlt im Vakuumbutel plus Sauce
extra im Glas Portion 17,00

Allergieauslöser die in unseren Gerichten enthalten sein können

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Eier, C = Fisch, D = Krebstiere,
E = Erdnüsse, F = Soja, G = Schalenfrüchte, H = Milch, I = Sellerie,
J = Senf, K = Sesam, L = Lupinen, M = Weichtiere,
N = Schwefeldioxid und Sulfide