

# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts?

Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit!

Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)

# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts?

Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit!

Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)



# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts?

Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit!

Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)

# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIF

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts?  
Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit!  
Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)



# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts?

Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit!

Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)

# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts? Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit! Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)



# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts? Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit! Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)

# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts?

Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit!

Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)



# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts?  
Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit!  
Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)

# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts? Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit! Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)



# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts?  
Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit!  
Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)

# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts?

Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit!

Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)



# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts? Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit! Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)

# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts?

Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit!

Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)



# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts?

Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit!

Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)

# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln |  
Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne |  
Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree |  
Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle |  
Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries  
Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum |  
Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige  
Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte  
Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIF

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag  
bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts?  
Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit!  
Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)



# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts?

Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit!

Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)

# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln | Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne | Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree | Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle | Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries | Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum | Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIF

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts?

Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit!

Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit

Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)



# FUSIONS KÜCHE

## FUSIONS TAPAS

### TEILEN ERLAUBT

#### KLEINE GERICHTE. GROSSE AROMEN. GEMEINSAM GENIEßEN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1 Stück        | 5,20 €  |
| 4 Stück        | 17,90 € |
| 7 Stück (Alle) | 27,90 € |

#### Pilz-Parfait

Karamellisierte Portwein-Miso-Zwiebeln |  
Sauerteigbrot

#### Calamari & Nduja

Limette | Koriander

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige Kichererbsen

#### Süßkartoffel Patatas Bravas

Feta-Creme | Pico di Gallo

#### Croquetas de Jamon

Bergkäse | Schwarzwaldschinken | Schnittlauch-Mayo

#### Skandinavischer Krabbensalat

Apfel | Shiso – Cracker | Wasabi-Note

#### Kini-Law

Sindlbacher Bachforelle | Nashi-Birne |  
Passionsfrucht-Kokos



## HAUPTGERICHTE

#### Miso-Kabeljau 23,80 €

Kürbis-Curry-Püree | Kokos-Beurre-Blanc

#### Kalbsbutterschnitzel Katsu-Style 16,80 €

Kalb faschiert (gehackt) | Süßkartoffel-Püree |  
Sesam- Pfifferlingsauce

#### Nikujaga 22,00 €

Japanisches Hirschgulasch | Trüffelpätzle |  
Preisselbeerjus

#### Bao Burger 16,80 €

Vietnamesischer Lotus Bun | Süßkartoffel-Fries  
Koreanischer Schweinebauch | Kimchi



## DESSERTS

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Juradistl- Honig

#### Oriental Tarte 7,50 €

Pistazien-Creme | Schokoladenschaum |  
Himbeere

#### Hausgemachtes Eis 4,80 €

wechselnde Sorten



## VEGANES MENÜ

#### Getrocknetes –Tomaten-Hummus 5,20 €

geräuchertes Paprika-Öl | knusprige  
Kichererbsen Cashew-Creme | Tofu | Ahornsirup

#### Handgedrehte Canneloni 17,80 €

Auberginen – Pilz-Ragout | geräucherte  
Mandeln | Basilikum - Pesto

#### Tonkabohnen-Kokos Crème Brûlée 7,50 €

Rum-Zwetschgen | Ahorn-Sirup

#### Hausgemachtes Sorbet 4,80 €

wechselnde Sorten

#### Herbstlicher Beilagensalat 4,80 €

Dressing vegetarisch oder vegan

## APERITIF UND DIGESTIV

#### Bouvet Crémant de Loire Rose 0,1l 6,00 €

Excellence Rose AOC

#### Prosecco Vincenzo Toffoli 0,1l 4,80 €



#### Apfel-Gin-Tonic 0,2l 6,00 €

#### Vine – Tonic 0,2l 6,00 €

Wein, Beeren, Limette, Rosmarin

#### Grapefruit Sprizz 0% 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Soda |

#### Grapefruit Sprizz „MIT“ 0,2l 6,00 €

Grapefruit –Sirup | Grapefruit Saft | Prosecco |

#### Sarti – Sprizz 0,2l 6,00 €

#### Grappa Riserva 1846 Mazzetti 2cl 4,10 €

#### Glayva, Whiskey-Likör 2 cl 4,10 €

Aus dem schottischen Hochland

#### verschiedene „alte Sorten“ Prinz 2 cl 3,70 €



Liebe Gäste,

bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie im Oktober Donnerstag  
bis Samstag ausschließlich aus unserer Schmankerlkarte wählen können.

Sie finden dort absolut nichts?  
Unser Service hält bestimmt eine Alternative für Sie bereit!  
Bitte sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen guten Appetit  
Ihre Hirschen- Familie mit Team

[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)