

Für Zuhause, unsere Suppen, Saucen und Gerichte in Gläsern zum Mitnehmen

Unsere selbstgemachten Suppen, Saucen und Gerichte zum Mitnehmen

Steinpilzrahmsuppe

Cremesuppe von Steinpilzen mit Riesling und Sahne verfeinert (A, H, I, N)
720 ml Glas 16,50 €

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 und Sahne verfeinert (A, C, D, H, I, N)
450 ml Glas 13,50 €

* * *

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 €

Steinpilzrahmsauce - feine Kalbsrahmsauce (A, H, I, N) mit Steinpilzen verfeinert mit Creme Fraiche , Sahne und Riesling
400 ml Glas 15,50 €

Wildsauce - klassisch kräftige Wildsauce, hergestellt mit Wildknochen, Rotwein, Zwiebel, Wurzelgemüse, Tomatenmark, Weizenmehl, Zitrusfasern, Knoblauch, getrocknete Steinpilze, verschiedenen Wildtypischen Kräutern und Gewürzen (A, I, N)
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 € ,

Unser Salat-Hausdressing - hergestellt mit Sonnenblumenöl, Walnussöl, Melforessig, Balsamicoessig, Dijon-Senf, Rinderbrühe, Eigelb, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Zucker und Gewürzen (B, G, I, J,)
0,5l Fl. 7,00 €

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 14,5o € 720 ml Glas 26,5o €

Kalbsfrikassee mit Champignons in Weißweinsauce

Feines Kalbfleischragout mit Champignons hergestellt mit Kalbfleisch, Weißwein, Sahne,

Eigelb, Weizenmehl, Zitrusfaser, Zitronensaft, Salz und Gewürzen (A,B,HI,N)

400 ml. Glas 15,5o € 720 ml Glas 27,5o €

Hirschkalbsragout

Feines Ragout aus der Hirschkalbskeule mit Pfifferlingen, hergestellt mit Rotwein, Tomatenmark, Preiselbeeren, Weizenmehl, Salz und Wildtypischen Kräutern und Gewürzen, (A,I,N)

400ml Glas 15,5o € 720 ml Glas 28,5o €

Geschmortes Rinderbäckchen mit Pfifferlingen und kräftiger Rotweinsauce.

Hergestellt mit Rinderbacken, Rotwein Zwiebel, Lauch, Sellerie, Karotten, Weizenmehl,

Tomatenmark, Salz, Kräuter und Gewürzen (A, I, N)

Portion im Vakuumbbeutel 16,5o €

Hausgemachte Rinderroulade (klassisch gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebel und Gurke)

mit kräftiger Rotweinsauce (A, I, J, N)

Portion im Vakuumbbeutel 14,5o €

Als Beilage gibt es :

Hausgemachte Semmelknödel (A, B, H)Tiefgekühlt zum Selbergaren

Je 80 Gr. Knödel 1,5o €

Hausgemachte Eierspätzle (A, B,)

Je Portion a) 250 Gr. 3,50 €

Allergieauslöser die in unseren Gerichten enthalten sind.

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

Bestellungen unter Tel. 07223 8083700

oder unter email: info@hirsch-ottersweier.de

Abholung Freitags von 11.00 - 14.00 Uhr und

Samstags von 10.00- 12.00 Uhr

Sowie nach Vereinbarung