





Beispielkarte die sich je nach Jahreszeit ändert!

Suppen



Terrine Wild - Leberknödelsuppe/Wurzelgemüse	7,90
Cappuccino von Süßkartoffel-Kokos/Papadum	8,90

Vorspeisen und kleine Gerichte

Knackiger Feldsalat als Vorspeise oder Beilage  	9,60
Knackiger Feldsalat/Granatapfel/ geröstete Kerne/Croutons  	11,20
Carpaccio vom Graved Lachs/Haselnussmarinade/ Feldsalatröschen/confierte Orangen/Kartoffelchips	16,80
Gebackener Semmelknödelsalat/Apfelmarinade/ Gartenkräuter/gehobelte Berchkees	14,90
Wildterrine vom Reh aus heimischer Flur/Waldorfsalat/ eingelegte Kleinwallstädter Aceto - Kirschen/gerösteter Bríoche	16,20

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir für Umbestellungen 1,50€ berechnen

Hauptgerichte

Cordon Bleu von Obernburger Schweinen/Ziegenkäse/ Kerne/Kartoffel - Butternutgemüse/Sandornbeerjus	21,80
Unser Hasen-Burger/Bufel - Pattie/Cole Slaw/ Zwiebel/Kürbischutney/Cheddar/Chilli - Pommes	20.80
Waldhasenschnitzel in der Mandelkruste/Winterspargel- gemüse/Rote Beete - Kartoffelnocken/ kandierte Zwergorangen	22,60
Steak vom Weideochsen/winterliches Schmorgemüse	
„Hühnercurry Cape malay“/Grüne Bohnen/ Koriander - Bulgur	24,90
Hirschhüftsteak aus heimischer Flur/Rahm - Schwarzwurzeln/gebackene Kartoffelknödel/ Trüffelaroma/schwarze Nüsse	32,00
Geröstete Sellerieherzen/Süßkartoffelpurée/ lila Blumenkohl  auf Anfrage 	19,90
Skreilóin gebraten/junges Lauchgemüse/Möhrenpurée/ Meaux - Senf - Dillschaum	31,00

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir für Umbestellungen 1,50€ berechnen

Nachspeisen

Affogato „Pralinenhalbgefrorenes“/Limonentartelette/
Espresso 🌱 8,60

Hausgemachtes Sorbet von der Tardivo Clementine/
übergossen mit geeistem Andalö 🌱 9,50

Vermicelles - Kirsch - Marone/vanillekirschen/
Carameleis „Pré salé“ 🌱 12,90

Warmer Schokoladenkuchen/
Karamelisierte Äpfel/Rotwein - Buttereis 🌱 12,90

Stilton oder Roquefort/schwarze Nüsse/
Birne/kandierte Zwergorangen/Crostini 🌱 12,90

.....versuchen Sie dazu ein Glas Ruby Port?

Wenn es Ihnen gefallen hat folgen Sie uns auch auf Instagram!



LANDGASTHOFZUMHASEN

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir für Umbestellungen 1,50€ berechnen

Unser Menue im Januar

Signature drink:

„Winter Sprizz“ mit und ohne Alkohol
8,90

Gerstengraupensüppchen/Wurzelgemüse/
Speckcrostini
8,90

Lammhüfsteak/Artischockenherzen/caramelisierte Zitronen-
Thymian - Kartoffelwürfel/Confierte Orangen
29,80

Warmer Schokoladenkuchen/
Winteräpfel/Rotwein - Buttereis
12,90

Menue ohne Aperol 46,00 Menue mit Aperol 52,00

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir für Umbestellungen 1,50€ berechnen

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir für Umbestellungen 1,50€ berechnen