



## *Kritik des Herzens*

Die Selbstkritik hat viel für sich. gesetzt den Fall, ich tadle mich,  
So hab' ich erstens den Gewinn, daß ich so hübsch bescheiden bin;  
Zum zweiten denken sich die Leut, der Mann ist lauter Redlichkeit;  
Auch schnapp' ich drittens diesen Bissen, vorweg den andern Kritiküssen;  
Und viertens hoff' ich außerdem, auf Widerspruch, der mir genehm.  
So kommt es denn zuletzt heraus, daß ich ein ganz famoses Haus.

Wilhelm Busch

## *Douce Steiner und Udo Weiler*

mit Justine Leonne, Claude und Hans-Paul Steiner  
und das ganze Hirschen Team mit Cathrine, Sandrine, Karin, Laura, Alexander, Michelle, Valentin,  
Dominik, Matthias, Florian, Christiane, Philipp, Christian und Martin  
*wünschen ein gesundes neues Jahr 2017 und freuen uns,  
Sie heute Abend kulinarisch verwöhnen zu dürfen.*

Tauchen Sie ein, in die Welt der Sinne.

## *Silvestermenü*

1. Granatapfeljus mit Iberico Schinken
2. St. Jaque et huitre noisette aux Citron et piment d'Espelette
3. Gänseleberterrinen auf einem Gelee von Kalbsschwanz und schwarzen Trüffeln, gebratenes Herzbries
4. Delice vom bretonischem Hummer auf einer Bouillon von Broccoli, Estragon Creme, Mandeln
5. Tranche vom Steinbutt an einem Bouillabaisse Fond, Fenchel
6. Knuspriges Stück vom Spanferkel mit Langustine Royale auf einer Jus von Krustentieren, Melonenkugeln und Kopfsalatherzen
7. Wirsingravioli mit Brunnenkresse Schaum und weißen Alba Trüffeln
8. Geeiste Ananascreme auf Topinambur
9. Confierte Brust von der Bresse Poularde mit Zitronenthymian, Chicorée a l'Orange,
10. Vacherin Mont d'Or et Pommes Savoyarde, Sunnewirbele
11. Valrhona Zartbitter Schokolade, Apfel und Perigord Trüffeln
12. Eine kleine Vorfreude auf den Sommer mit Himbeere, Pfirsich, Sauerampfer und Waldmeister

Um 24 Uhr: Mitternachtssnack in der Steiner-Küche mit Austern,  
Kutteln in Champagnersauce, Lachstatar u.a.

EURO 245

31.12.2016

**Hotel Restaurant Hirschen**

Hauptstrasse 69, D-79295 Sulzburg Tel:+49 (0) 7634 8208, Fax: +49 (0) 7634 6717