

BESTENS FÜR SIE ANGERICHTET



*Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt*

Ihre Familie Strecker und alle Hirschlinge

Hotel & Restaurant Hirschen

Aperitif Empfehlung

<i>Spätburgunder Weißherbst Sekt Brut, eigener Ausbau</i>	0,1l	€ 7,90
<i>Aperol Spritz (1)(2)</i>	0,2l	€ 8,10
<i>Hauscocktail; (Campari, Orangensaft, Sekt (1) (2))</i>	0,2l	€ 8,00
<i>Frisch gepresster Obst und Gemüsesaft (Apfel, Karotte, Ingwer)</i>	0,2l	€ 4,20
<i>Verjus Riesling Traubensaft Spritz (alkoholfrei)</i>	0,2l	€ 7,50

Vorspeisen

*Rucola und Friséesalat mit gebackenem Ei, knuspriger Speck, Croutons
und warme Kartoffelvinaigrette 16*

*Kalbskopf mit Bio-Berglinsen, Rucola, Zitronen-Kapernvinaigrette,
geröstetem Nussbrot und Meerrettichschaum 24*

*Lauwarmer weißer Spargel mit mild gebeiztem Lachs an Bärlauch Emulsion
und Ziegenkäsecrumble 25*

*In Thaicurry gebratene Garnele mit marinierter Salatgurke, Sauerrahmcreme
und in Sesamöl glasierte Wassermelone 23*

*Bouillabaisse mit confiertem Fenchel, glasierte Meeresfische,
Garnele und Rouille Creme 22*

Badische Flädlesuppe 7,5

Fischgerichte

*Sanft gegarter Skrei Kabeljaurücken an Kapern Gremolata mit Pak Choi vom Grill
und cremiges Kartoffelpüree 42*

*Gebratener Zander und Pulpo vom Grill mit Morcheln, grüner Spargel,
cremige Parmesanpolenta und Schnittlauch Beurre Blanc 44*

Forelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und Salat der Saison 26

Fleischgerichte

*Kalbsrückensteak an cremigen Pilzen mit
hausgemachte Spätzle und Salat der Saison 38*

*Schweinemedallion mit Bärlauchkruste an Senfkörner Rahmsauce
mit zweierlei Spargel und Steckrübe 32*

*Niedrigtemperatur geschmorte Kalbshaxe an Rotwein-Zwiebelsauce
mit Karotten und hausgemachte Wirsingspätzle 28*

*Dry Aged Rinderfilet mit Markkruste an Pfefferrahmsauce mit
Artischocken- Tomatengemüse und Kartoffel Bergkäsekrapfen 44*

*Limousin Lammrücken unter der Senfkruste mit Glottertäler Spätburgunder
Rotweinsauce, kleines Gemüse und grünes Risotto 42*

Vegetarisch

*Knuspriger weißer Spargel in Parmesan an Bärlauch Beurre Blanc
mit Kartoffeldrillinge und Blumenkohlpüree 30*

Desserts

*Karamellisiertes Honig- Walnuss Parfait mit Mascarponesahne,
pochierte Erdbeeren und Kürbiskrokant 14,5*

*Topfen- Limettenmousse mit zweierlei Sorbets, frischen Erdbeeren
und Schokoladencrumble 13*

*Cremige Schokolade auf salzigem Karamell mit Apfel-Beerenterrine
Sesam- Kaffee Hippe und Amaretto Mandeleis 14,5*

*Sehr geehrte Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen
über die in unseren Gerichten enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung.
Mit freundlichen Grüßen
Ihr Hirschen- Team
Unsere Weine enthalten Sulfite (I)*

Stück vom Glück

Amuse bouche

*Kalbskopf mit Bio-Berglinsen, Rucola,
Zitronen-Kapernvinaigrette,
geröstetem Nussbrot und
Meerrettichschaum*

*Gebratener Zander und Pulpo vom Grill
mit Morcheln, grüner Spargel,
cremige Parmesanpolenta und
Schnittlauch Beurre Blanc*

*Limousin Lammrücken unter der
Senfkruste mit Glottertäler
Spätburgunder Rotweinsauce, kleines
Gemüse und grünes Risotto*

*Cremige Schokolade auf salzigem
Karamell mit Apfel-Beerenterrine
Sesam- Kaffee Hippe und Amaretto
Mandeleis*

Begleitende Weine aus unserer Privatkellerei Hirschen

*2023er Glottertäler Eichberg
Weißburgunder
Qualitätswein trocken ^{*(1)}
0,1 l 4,00*

*2023 Glottertäler **Roter Bur**
Spätburgunder Rosé
Kabinett trocken ^{*(1)}
0,1 l 4,70*

*2020er Glottertäler Eichberg
Spätburgunder Rotwein
Spätlese trocken
im Eichenfass gelagert
0,1 l 5,90*

*2019 Glottertäler Eichberg
Pinot Gris Sekt Brut
0,1 l 7,60*

Menü 75 inklusive begleitenden Weinen 89

Frühlingsmenü

Amuse bouche

*Rucola und Friséesalat mit gebackenem Ei, knuspriger Speck, Croutons
und warme Kartoffelvinaigrette*

*Schweinemedallion mit Bärlauchkruste an Senfkörner Rahmsauce
mit zweierlei Spargel und Steckrübe*

*Topfen- Limettenmousse mit zweierlei Sorbets, frischen Erdbeeren
und Schokoladencrumble*

56

*Gerne servieren wir Ihnen unser
Herbst- & Stück vom Glück Menü
von 12.00 - 13.15 Uhr und von 18.00 bis 20.15 Uhr
Alle Preise in EUR inklusive gesetzlicher MwSt.*