

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

*Gebratener Ziegenkäse an Apfelchutney,
mit kleinem Salat und karamellisierte Walnüsse 16*

*Scheiben vom Kalbstafelspitz an Thunfischsauce
mit Parmesan Crumble, Kapern und Oliven 24*

*Gegrillter Pulpo auf Linsen-Gemüsecurry
an Limetten-Kokossauce und kleinem Salat 23*

*Bouillabaisse mit Fenchel, geröstetem Nussbrot
und Sauce Rouille 16*

Badische Flädlesuppe 7,5

Fischgerichte

*Gebratene Garnelen in Thaicurry
an Safransauce mit Zucchini, kleinen Tomaten
und Knoblauchttagliatelle 40*

*Gebratener Seeteufel und Pulpo an Pfifferlingrahmsauce
mit geschmortem Pak Choi und Hokkaido Kürbispüree*

Fleischgerichte

*Kalbsschnitzel mit Pilzen in Rahmsauce mit Preiselbeerbirne,
hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 31*

*Cordon bleu vom Elztäler Schweinerücken mit Pommes frites
und Salat der Saison 26*

*Deutsches Grain Fed Rinderspitzen an Schalottensauce mit Rübligemüse
und Kartoffel- Schnittlauchpüree 34*

*Rinderfilet an Burgunder Pfefferrahmsauce
mit kleinem Gemüse und Kartoffelgratin 44*

*Kalbsrücken an Rahmsauce mit Pfifferlingen,
sommerliches Gemüse und hausgemachte Spätzle 41*

*Rehnüsschen aus **Glottertäler Jagd** an Rouanersauce mit Pfifferlingen,
, Rotkraut und Maronen- Selleriestampf 42*

Vegetarisch

*Knusprige Karotte in Orangencurry mit Pfifferlingrahmsauce und
Kartoffel- Meerrettichpüree 26*

Desserts

*Karamellisiertes Pina Colada Parfait mit Mascarponesahne,
pochierte Zwetschgen und Sesam Kaffehippe 13,5*

*Zweierlei Sorbets auf Ananascarpaccio, Passionsfruchtsauce,
frische Beeren und Schokoladenbrownie 11*

*Cremige Schokolade auf Karamellsahne mit Beerenterrine
Schokoladencrumble und weißem Kaffeeis 13,5*

*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 (l)

Stück vom Glück

Amuse bouche

*Gegrillter Pulpo auf Linsengemüse
an Limetten-Kokossaucе
und kleinem Salat*

*Gebratene Garnelen in Thaicurry
an Safransauce mit Zucchini,
kleine Tomaten und Knoblauchttagliatelle*

*Rehnüsschen aus **Glottertäler Jagd**
an Rouanersauce mit Pfifferlingen,
Rotkraut und Maronen-Selleriestampf*

*Karamellisiertes Pina Colada Parfait
mit Mascarponesahne,
pochierte Zwetschgen
und Sesam Kaffeehippe*

Begleitende Weine aus unserer Privatkellerei Hirschen

*2022er Gewürz Hirsch
Deutscher Weißwein ^{*(1)}
0,1 l 4,00*

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

*Cuvée **Amira** Rotwein
85 % Spätburgunder Rotwein
10 % Nero d'Avola (Italien)
5 % Carignand (Frankreich)
0,1 l 5,60*

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

Menü 75 inklusive begleitenden Weinen 89

Sommermenü

Amuse bouche

*Gebratener Ziegenkäse an Apfelchutney,
mit kleinem Salat und karamellisierte Walnüsse*

*Kalbsrücken an Rahmsauce mit Pfifferlingen,
sommerliches Gemüse und hausgemachte Spätzle*

*Zweierlei Sorbets auf Ananascarpaccio, Passionsfruchtsauce,
frische Beeren und Schokoladenbrownie*

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.*