

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</i> (Erdbeere, Karotte, Ingwer, Traube)	0,2l	€ 4,60

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*

*Mild gebeizter Lachs auf Inka Tomatencarpaccio an Kräuter 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 Seeteufel an Bouillabaisseschaum mit Chorizo,
Kapern, Pak Choi und Pfifferlingrisotto 42*

*Gebratener Wolfsbarsch und Pulpo vom Grill mit Ratatouille,
cremige Parmesanpolenta und Schnittlauch- Pfifferlingsauce 44*

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

Fleischgerichte

*Kalbsrückensteak an Pfifferlingen mit
hausgemachte Spätzle und Salat der Saison 38*

*Schweinemedallion unter der Petersilienkruste an Pfifferlingrahmsauce
mit jungem Wirsing und Kartoffel- Schnittlauchpüree 32*

*Rosa gebratene Entenbrust an Portweinsauce mit Zimt- Apfelkompott,
Rübligemüse und Hokkaidokürbis 38*

*Rosa gebratener Hirschrücken
an Rouanersauce mit Pfifferlingen,
Rotkraut und Maronen-Selleriestampf 42*

Vegetarisch

*Piccata von Kohlrabi an Meerrettichschaum mit Linsengemüse
und Rosmarinkartoffeln 28*

Desserts

*Geeistes Mokka-parfait mit Mascarponesahne,
Ananasconfit, Passionsfruchtsauce und Kürbiskrokant 14,5*

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

*Cremige Schokolade auf salzigem Karamell mit Apfel-Beerenterrine
Sesam- Kaffee Hippe und Kaffeeeis 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 Wolfsbarsch und Pulpo vom
Grill mit Ratatouille
cremige Parmesanpolenta und
Schnittlauch- Pfifferlingsauce*

*Rosa gebratener Hirschrücken
an Rouanersauce
mit Pfifferlingen, Rotkraut
und Maronen-Selleriestampf*

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

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*

*2022er Glottertäler Eichberg
Spätburgunder Rotwein
Spätlese trocken
0,1 l 5,90*

*2022er Glottertäler Eichberg
Ruländer süß
0,1 l 4,50*

Menü 75 inklusive begleitenden Weinen 89

Sommermenü

Amuse bouche

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

*Schweinemedailon unter der Petersilienkruste an Pfifferlingrahmsauce
mit jungem Wirsing und Kartoffel- Schnittlauchpüree*

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

56

*Gerne servieren wir Ihnen unser
Saison- & 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.*