

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

Vorspeisen

*Feldsalat an Kartoffeldressing
mit Speck und Croutons 13*

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

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

*Terrine von der Entenstopfleber
an Quittenmarmelade und Vanilleschlupfer 29*

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

Badische Flädlesuppe 7,5

Fischgerichte

*Gebratener Kabeljau im Speckmantel
an Senfschaum mit Apfelsauerkraut
und Kartoffelzwiebelstampf 40*

*Gebratener Seeteufel und Pulpo an Pilzrahmsauce
mit geschnittenem Pak Choi und Kürbisrisotto 42*

Forelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und Salat der Saison 24,5

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*

*Gänsebraten an Apfeljus mit Rotkraut, gefülltem Bratapfel,
glasierte Maronen und Kartoffelklöße 48*

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

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

Vegetarisch

*Badische Grünkernküchle an Champignonrahmsauce
mit Bimi Brokkoli und Steckrübe 26*

Desserts

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

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

*Cremige Schokolade auf Karamellsahne mit Apfelterrine
Schokoladencrumble und weißem Kaffeeees 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 (I)

Stück vom Glück

Amuse bouche

*Terrine von der Entenstopfleber
an Quittenmarmelade
und Vanilleschlupfer*

*Gebratener Kabeljau im Speckmantel
an Senfschaum mit Apfelsauerkraut
und Kartoffelzwiebelstampf*

*Rehnüsschen aus Glottertäler Jag
an Rouanersauce mit Pilzen,
Rotkraut und Maronen-Selleriestampf*

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

Begleitende Weine aus unserer Privatkellerei Hirschen

2021er Glottertäler Eichberg

*Gewürztraminer *⁽¹⁾*

Kabinett

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

Herbstmenü

Amuse bouche

*Feldsalat an Kartoffeldressing
mit Speck und Croutons*

*Rosa gebratene Entenbrust an Rotweinzwiebelsauce mit glasierten Maronen,
Orangen- Chicorée und Steckrübenstampf*

*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.*