

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

*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 geschmortem 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 Apfelterrinen
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 (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 Jagd**
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.*