

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 auf Rucola mit Kürbisdressing,
Apfelchutney, und Kürbiskrokant 16*

*Kalbstafelspitzscheiben mit geräucherter Forellen Mayonnaise,
gegrilltem Pulpo und kleinem Salat 25*

*Garnele auf Carpaccio von Rote Bete mit Meerrettichsauerrahm,
Rucola, Nussbrot und Parmesacrumble 22*

Badische Flädlesuppe 7,5

Fischgerichte

*Gebratener Kabeljaurücken an Kapern-Zitronenbutter
mit Pak Choi und cremigem Kartoffelpüree 42*

*Garnele und gegrillter Pulpo an Safranrisotto
mit Tomaten, Artischocken und Sauce Rouille 40*

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

Fleischgerichte

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

*Schweinefilet im Speckmantel an Rotwein- Zwiebelsauce
mit Gemüse vom Freiburger Markt und Kürbispüree 32*

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

*Rehnüsschen aus **Glottertäler Jagd** an Rouanersauce mit Pilzen,
Rotkraut, Preiselbeeren und Wirsingspätzle 42*

Vegetarisch

*Abgeschmälzte Bergkäse Wirsingspätzle
mit Salat der Saison 26*

*Badische Grünkernküchle auf Currylinsen mit Cocos-Limettenschaum,
Bimi Brokkoli und Steckrübenstampf 30*

Desserts

*Karamellisiertes Honig- Walnuss 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 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

*Kalbstafelspitzscheiben mit
geräucherter Forellen Mayonnaise,
gegrilltem Pulpo und kleinem Salat*

*Gebratener Kabeljaurücken
an Kapern-Zitronenbutter
mit Pak Choi und cremigem
Kartoffelpüree*

*Rinderfilet an Burgunder
Pfefferrahmsauce
mit kleinem Gemüse und Kartoffelgratin*

*Cremige Schokolade auf Karamellsahne
mit Apfelterriner, Schokoladencrumble
und weißem Kaffeeis*

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

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

Wintermenü

Amuse bouche

*Gebratener Ziegenkäse auf Rucola mit Kürbisdressing,
Apfelchutney, und Kürbiskrokant*

*Hirschschnitzel an Rouanersauce mit Pilzen, Rotkraut,
Preiselbeeren und Wirsingspätzle*

*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.*