

# BESTENS FÜR SIE ANGERICHTET



*Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen  
und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt*

*Ihre Familie Streckler 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> <i>(Erdbeere, Karotte, Ingwer, Traube)</i>	0,2l	€ 4,60
<i>Verjus Riesling Traubensaft Spritz (alkoholfrei)</i>	0,2l	€ 7,50

## ***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*

*Lauwarmer weißer Spargel mit mild gebeiztem Lachs an Bärlauch 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 Skrei Kabeljaurücken an Kapern Gremolata mit Pak Choi vom Grill  
und cremiges Kartoffelpüree 42*

*Gebratener Zander und Pulpo vom Grill mit Morcheln, grüner Spargel,  
cremige Parmesanpolenta und Schnittlauch Beurre Blanc 44*

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

## ***Fleischgerichte***

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

*Schweinemedailon mit Bärlauchkruste an Senfkörner Rahmsauce  
mit zweierlei Spargel und Steckrübe 32*

*Niedrigtemperatur geschmorte Kalbshaxe an Rotwein-Zwiebelsauce  
mit Karotten und Kartoffel-Bärlauchpüree 28*

*Dry Aged Rinderfilet mit Markkruste an Pfefferrahmsauce mit  
Artischocken- Tomatengemüse und Kartoffel Bergkäsekrapfen 44*

*Limousin Lammrücken unter der Senfkruste mit Glottertäler Spätburgunder  
Rotweinsauce, kleines Gemüse und grünes Risotto 42*

## ***Vegetarisch***

*Knuspriger weißer Spargel in Parmesan an Bärlauch Beurre Blanc  
mit Kartoffeldrillinge und Blumenkohlpüree 30*

## ***Desserts***

*Karamellisiertes Kokosnussparfait mit Mascarponesahne,  
pochierte Erdbeeren und Kürbiskrokant 14,5*

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

*Cremige Schokolade auf salzigem Karamell mit Apfel-Beerenterrine  
Sesam- Kaffee Hippe und Vanille-Rumeis 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 (l)*

## **Stück vom Glück**

*Amuse bouche*

\*\*\*

*Kalbskopf mit Bio-Berglinsen, Rucola,  
Zitronen-Kapernvinaigrette,  
geröstetem Nussbrot und  
Meerrettichschaum*

\*\*\*

*Gebratener Zander und Pulpo vom Grill  
mit Morcheln, grüner Spargel,  
cremige Parmesanpolenta und  
Schnittlauch Beurre Blanc*

\*\*\*

*Limousin Lammrücken unter der  
Senfkruste mit Glottertäler  
Spätburgunder Rotweinsauce, kleines  
Gemüse und grünes Risotto*

\*\*\*

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

## **Begleitende Weine aus unserer Privatkellerei Hirschen**

*2023er Glottertäler Eichberg  
Weißburgunder  
Qualitätswein trocken <sup>\*(1)</sup>  
0,1 l 4,00*

*2023 Glottertäler **Roter Bur**  
Spätburgunder Rosé  
Kabinett trocken <sup>\*(1)</sup>  
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**

### **Frühlingsmenü**

*Amuse bouche*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Schweinemedailon mit Bärlauchkruste an Senfkörner Rahmsauce  
mit zweierlei Spargel und Steckrübe*

\*\*\*

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

**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.*

# ***Spargelgerichte***

*Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,  
Kräuterpfannkuchen **oder** Rosmarinkartoffeln 28*

***dazu***

*Schwarzwälder Schinken*

*und gekochter Wacholderschinken 10*

*ein Wiener Schnitzel 12*

*Kalbsrücken 18*

*Lachs 18*

## ***Vegetarisch***

*Knuspriger weißer Spargel in Parmesan  
an Bärlauch Beurre Blanc  
mit Kartoffeldrillinge und Blumenkohlpüree 30*