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

Spätburgunder Weißherbst Sekt Brut, eigener Ausbau	*0,1l*	*€ 7,90*
Aperol Spritz (1)(2)	*0,2l*	*€ 8,10*
Hauscocktail; (Campari, Orangensaft, Sekt (1) (2))	*0,2l*	*€ 8,00*
Frisch gepresster Obst und Gemüsesaft	*0,2l*	*€ 4,60*

(Apfel, Karotte, Ingwer, Traube)

Vorspeisen

Feldsalat auf Kartoffeldressing mit Speck und Croutons 13,00

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

Terrine von der Entenstopfleber an Mirabellengelée, Apfel und hausgemachtem Brioche 32

Gegrillter Pulpo auf Hokkaidokürbis mit Kokos Limettenschaum und Feldsalat 23

Bouillabaisse mit confiertem Fenchel, glasierte Meeresfische, Garnele und Rouille Creme 22

Badische Flädlesuppe 7,5

Fischgerichte

Medaillon vom Seeteufel mit Chorizo an Karotten- Orangenjus, Pak Choi und Bulgur 42

Gebratener Kabeljau und Pulpo an Meerrettichschaum mit Kräuteröl, Petersilienwurzel und Karotten 44

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

Fleischgerichte

Kalbsrückensteak mit herbstlichen Pilzen, Rahmsauce,
hausgemachte Spätzle und Salat der Saison 38

Schweinemedaillon unter der Petersilienkruste an Schalottensauce
mit jungem Wirsing und Waldpilzrisotto 32

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

Dry Aged Rinderfilet unter der Markkruste an Trüffel- Portweinsauce
mit geschmortem Chicorée und Kartoffel- Schnittlauchpüree 44

Rosa gebratener Hirschrücken
an Rouanersauce mit herbstlichen Pilzen,
Rotkraut und Maronen-Selleriestampf 42

Vegetarisch

Piccata von Kohlrabi an Meerrettichschaum mit Linsengemüse
und Rosmarinkartoffeln 28

Desserts

Karamellisiertes Vanille-Rumparfait 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 in Gelée,
pochierten Zwetschgen und weißem 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

***

Terrine von der Entenstopfleber
an Mirabellengelée,
Apfel und hausgemachtem Brioche

***

Gebratener Kabeljau und Pulpo
an Meerrettichschaum
mit Kräuteröl, Petersilienwurzel
und Karotten

***

Dry Aged Rinderfilet unter der Markkruste
an Trüffel- Portweinsauce
mit geschmortem Chicorée und Kartoffel-
Schnittlauchpüree

***

Cremige Schokolade auf salzigem
Karamell mit Apfel in Gelée
pochierten Zwetschgen und
weißem 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

Herbstmenü

Amuse bouche

***

Feldsalat auf Kartoffeldressing mit Speck, und Croutons

***

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

***

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.