

Z`Mittag im Hirschen
Die Perfekte Schwarzwald-Location für Ihr Treffen:
geschäftlich / privat / Familienfeier / Hochzeit / Weihnachtsfeier)

Dienstag, 13.01.2026

Amuse Bouche

Rahmsuppe von Graupen und Meerrettich

Geschmorte Entenkeule mit Karotten und Steckrüben

Pina Colada Parfait mit Mascarpone Crème

Preis: 2-Gang EUR 26,50 / 3-Gang EUR 31,00



Mittwoch, 14.01.2026

Amuse Bouche

Gebratener Ziegenkäse an Apfelchutney mit kleinem Salat und karamellisierte Walnüsse

Rehpfeffer mit Pilzen, Preiselbeeren und Wirsingspätzle

Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser und Sahne

Preis: 2-Gang EUR 26,50 / 3-Gang EUR 31,00

Donnerstag, 15.01.2026

Amuse Bouche

Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck und Croutons

Hirschschnitzel an Wacholdersauce mit Orangen-Chicorée und Kürbispüree

Zweierlei Sorbets auf Ananascarpaccio, Passionsfruchtsauce, frische Beeren und Schokoladenbrownie

Preis: 2-Gang EUR 26,50 / 3-Gang EUR 31,00

Freitag, 16.01.2026

Amuse Bouche

Grießklößchensuppe mit Wurzelgemüse

Gebratener Kabeljau an Kapern-Zitronenbutter mit Pak Choi und cremigem Kartoffelpüree

Crumble vom Boskop-Apfel mit Walnusseis

Preis: 2-Gang EUR 27,50 / 3-Gang EUR 32,00

Samstag, 17.01.2026

Amuse Bouche

Geflügelrahmsuppe

Geschmorte Kalbshaxe mit Pilzrahmsauce, kleines Gemüse und hausgemachte Spätzle

Cremige Schokolade mit Karamellsahne

Preis: 2-Gang EUR 26,50 / 3-Gang EUR 31,00

Änderungen vorbehalten

(Menü-Änderungen zzgl. EUR 2,00)

Hotel & Restaurant Hirschen | Hermann-Josef Strecker | Rathausweg 2 | 79286 Glottertal | Tel. 07684 81-0 |
Fax. 07684 17 13 | www.hirschen-glottertal.de | info@hirschen-glottertal.de (Änderungen vorbehalten)