

### **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](http://www.hirschen-glottertal.de) | [info@hirschen-glottertal.de](mailto:info@hirschen-glottertal.de) (Änderungen vorbehalten)