

Z`Mittag im Hirschen

Die Perfekte Schwarzwald-Location für Ihr Treffen:
geschäftlich / privat / Familienfeier / Hochzeit / Weihnachtsfeier)

Dienstag, 03.02.2026

Amuse Bouche

Rahmsuppe von Berglinsen und Balsamicoessig

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

Zweierlei Sorbets auf Ananascarpaccio, Passionsfruchtsauce, frische Beeren und Schokoladenbrownie

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

Mittwoch, 04.02.2026

Amuse Bouche

Gebratener Ziegenkäse auf Rucola mit Kürbisdressing, Apfelchutney und Kürbiskrokant

Cordon bleu vom Kalb mit Erbsen und Dauphine Kartoffeln

Birne Helene

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

Donnerstag, 05.02.2026

Amuse Bouche

Rahmsuppe von Geflügel

Schnitzel aus der Hirschhüfte an Rahmsauce mit Pilzen, Rotkraut und hausgemachte Spätzle

Parfait von Walnüsse und Honig mit frischen Beeren

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

Freitag, 06.02.2026

Amuse Bouche

Scheiben vom Kalbtafelspitz an Thunfischmayonnaise mit Rucola

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

Bayrisch Creme mit Himbeersauce und Kürbiskrokant

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

Samstag, 07.02.2026

Amuse Bouche

Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck und Croutons

Rehpfeffer mit Pilzen, Wirsingspätzle und Preiselbeeren

Mousse von Topfen und Limette mit Passionsfruchtsorbet

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)

