

## **Z`Mittag im Hirschen**

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

### **Dienstag, 10.02.2026**

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Badische Nudelsuppe*

\*\*\*

*Kalbsleber an Rotwein- Zwiebelsauce mit Karotten und Steckrübe*

\*\*\*

*Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce*

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

### **Mittwoch, 11.02.2026**

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Salate der Saison*

\*\*\*

*Geschmorte Kalbshaxe mit Rahmsauce und Wirsingspätzle*

\*\*\*

*Cremige Schokolade auf Karamellsahne*

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

### **Donnerstag, 12.02.2026**

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck und Croutons*

\*\*\*

*Cordon bleu vom Schweinerücken mit Blumenkohl polnischer Art und Kartoffel-Zwiebelstampf*

\*\*\*

*Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne*

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

### **Freitag, 13.02.2026**

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Hochzeitssuppe*

\*\*\*

*Lachs an Schnittlauchsauce mit Bimi Broccoli und bunte Nudeln*

\*\*\*

*Zweierlei Sorbets auf Ananascarpaccio, Passionsfruchtsauce, frische Beeren und Schokoladenbrownie*

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

### **Samstag, 14.02.2026**

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Fischsuppe mit Knoblauch und Thaicurry*

\*\*\*

*Poularde in Rieslingsauce mit kleinem Gemüse und Reis*

\*\*\*

*Mascarponecreme mit pochierte Erdbeeren*

**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)

