

### **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)

