

Z`Mittag im Hirschen

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

Dienstag, 17.02.2026

Amuse Bouche

Badische Flädlesuppe

Rinderspitzen an Pfefferrahmsauce mit kleinem Gemüse und Steckrüben

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

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

Mittwoch, 18.02.2026

Amuse Bouche

Salate der Saison

Geschmorte Kalbshaxe an Rahmsauce und Wirsingspätzle

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

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

Donnerstag, 19.02.2026

Amuse Bouche

Markklößchensuppe mit Kraftbrühe

Schweinerückensteak unter der Senfkruste, Rotkraut und Kartoffel-Meerrettich Püree

Pochierte Erdbeeren mit Mascarponecrème

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

Freitag, 20.02.2026

Amuse Bouche

Mousse vom Sauerrahm, Schwarzwälder Schinken mit Eiervinaigrette

Wolfsbarsch an Sauce Rouille mit Pak Choi und Graupenrisotto

Frischer Obstsalat mit Beereneis und Sahne

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

Samstag, 21.02.2026

Amuse Bouche

Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce und Rucola

Röllchen von der Putenbrust an Schnittlauchsauce auf grünem Spargelrisotto

Zweierlei Sorbets auf Ananascarpaccio, Passionsfruchtsauce, frische Beeren und Schokoladenbrownie

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)**

