

Z`Mittag im Hirschen

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



Dienstag, 24.02.2026

Amuse Bouche

Badische Flädlesuppe

Cordon bleu vom Schwein mit Bohnen und Pommes Frites

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

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

Mittwoch, 25.02.2026

Amuse Bouche

Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck & Croutons

Geschmorte Kalbshaxe an Rotwein- Zwiebelsauce mit Rotkraut und hausgemachte Spätzle

Zweierlei Sorbets auf Ananascarpaccio, Passionsfruchtsauce, frische Beeren und Schokoladenbrownie

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

Donnerstag, 26.02.2026

Amuse Bouche

Gebatener Ziegenkäse mit Apfelchutney und Ruccola

Schweinemedallion an Senfsauce mit kleinem Gemüse und Risotto

Cremige Schokolade an Karamellsahne

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

Freitag, 27.02.2026

Amuse Bouche

Badische Hochzeitssuppe

Gebatener Zander mit zweierlei Spargel und Kartoffelstampf

Crumble von Beeren mit Schokoladeneis

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

Samstag, 28.02.2026

Amuse Bouche

Klare Fischsuppe mit Thaicurry und Knoblauch

Badische Grünkernküchle auf Currylinsen mit Cocos-Limettenschaum, Bimi Brokkoli und Steckrübenstampf

Pochierte Erdbeeren mit Walnusseis

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)