

Z`Mittag im Hirschen

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



Dienstag, 10.03.2026

Amuse Bouche

* * *

Badische Flädlesuppe

* * *

Schweinemedallion mit Bärlauchkruste, zweierlei Spargel und Steckrübe

* * *

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

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

Mittwoch, 11.03.2026

Amuse Bouche

Rahmsuppe von Perlgraupen und Meerrettich

Geschmorte Ochsenschulter mit Karotten und Kartoffel- Bärlauchpüree

Frischer Obstsalat mit Walnusseis

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

Donnerstag, 12.03.2026

Amuse Bouche

Gebatener Ziegenkäse mit Kürbisdressing und Rucola

Kalbstafelspitz an Pilzrahmsauce mit kleinem Gemüse und Dauphine Kartoffeln

Topfenmousse an Himbeersauce mit Beeren

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

Freitag, 13.03.2026

Amuse Bouche

* * *

Salate der Saison

* * *

Wolfsbarsch an Bouillabaisse Sauce mit Zucchini und Rosmarinkartoffeln

* * *

Pochierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Schokoladencrumble

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

Samstag, 14.03.2026

Amuse Bouche

Terrine von Edelfischen mit Sauerrahm und kleinem Salat

Poularde an Rieslingsauce mit grünem Spargel und hausgemachte Spätzle

Carpaccio von Ananas mit zweierlei Sorbet und Passionsfruchtsauce

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)