

Z`Mittag im Hirschen

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

Dienstag, 17.03.2026

Amuse Bouche

* * *

Rahmsuppe von Kartoffel und Bärlauch

* * *

geschmorte Ochsenschulter an Rotweinsauce mit Karotten und Wirsingspätzle

* * *

Panna Cotta von der Kokosnuss mit pochierten Erdbeeren

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

Mittwoch, 18.03.2026

Amuse Bouche

Salate der Saison

Piccata von der Poulardenbrust mit Brokkoli und Parmesanrisotto

Zweierlei Sorbet mit Passionsfruchtsauce

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

Donnerstag, 19.03.2026

Amuse Bouche

Gebatener Ziegenkäse auf Rucola, mit Kartoffeldressing, Apfelchutney und Kürbiskrokant

Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise, paniertem Schweineschnitzel und Rosmarinkartoffeln

Crème brûlée von Zitronengras mit Exotic Sorbet

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

Freitag, 20.03.2026

Amuse Bouche

* * *

Rucola und Friséesalat mit gebackenem Ei, knuspriger Speck, Croutons und warme Kartoffelvinaigrette

* * *

Lachs an Schnittlauchsauce mit grünem Spargel und Bärlauchpüree

* * *

Ofenschlupfer von Rhabarber mit Vanilleeis

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

Samstag, 21.03.2026

Amuse Bouche

Fischsuppe mit Knoblauch und Thaicurry

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Rahmkarotten und Pommes Frites

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

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)

