

## **Z`Mittag im Hirschen**

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

### **Dienstag, 24.03.2026**

Amuse Bouche

\* \* \*

Flädlesuppe

\* \* \*

Rinderspitzen in Zwiebelsauce mit Karotten und Wirsingspätzle

\* \* \*

Frische Erdbeeren auf Himbeermark mit Vanilleeis und Sahne

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

### **Mittwoch, 25.03.2026**

Amuse Bouche

\*\*\*

Fischsuppe mit Knoblauch und Thaicurry

\*\*\*

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Rahmkarotten und Pommes Frites

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Walnusseis und Sahne

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

### **Donnerstag, 26.03.2026**

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, 27.03.2026**

Amuse Bouche

\* \* \*

Vitello Tonato mit Parmesancrumble und Ruccolasalat

\* \* \*

Doradenfilet mit zweierlei Spargel und Drillingkartoffeln

\* \* \*

Topfenmousse mit Himbeersauce und frischen Erdbeeren

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

### **Samstag, 28.03.2026**

Amuse Bouche

\*\*\*

Salate der Saison

\*\*\*

Piccata von der Poulardenbrust mit Brokkoli und Parmesanrisotto

\*\*\*

Ofenschlupfer vom Rhabarber mit Karamellsahne und frischen Beeren

**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 Glotttetal | Tel. 07684 81-0 |  
Fax. 07684 17 13 | [www.hirschen-glotttetal.de](http://www.hirschen-glotttetal.de) | [info@hirschen-glotttetal.de](mailto:info@hirschen-glotttetal.de) (Änderungen vorbehalten)

