

Z`Mittag im Hirschen

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

Dienstag, 21.04.2026

Amuse Bouche

Spargelcremesuppe

Schweinemedallions an Senfsauce mit Kohlrabi und Dauphinekartoffeln

Ofenschlupfer vom Rhabarber mit Vanilleeis

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

Mittwoch, 22.04.2026

Amuse Bouche

Badische Flädlesuppe

Niedrigtemperatur geschmorte Kalbshaxe an Rotwein-Zwiebelsauce mit Karotten und Kartoffel-Bärlauchpüree

Frische Erdbeeren mit Walnusseis

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

Donnerstag, 23.04.2026

Amuse Bouche

Salate der Saison

Spargel an Sauce Hollandaise mit Schinken-Cordon Bleu und Rosmarinkartoffeln

Pochierte Erdbeeren mit Walnussparfait

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

Freitag, 24.04.2026

Amuse Bouche

Wassermelone, Sesam und Avokadotatar mit Nussbrot

Lachs unter der Meerrettichkruste an Bärlauchsauce mit Spargelrisotto

Zweierlei Sorbets auf Passionsfruchtsauce mit Ananasscheiben

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

Samstag, 25.04.2026

Amuse Bouche

Gebratener Ziegenkäse an Apfelchutney mit Rucola

Gefülltes Kaninchen an Bärlauchsauce mit zweierlei Spargel und Rahmnudeln

Frischer Obstsalat mit Erdbeersorbet 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)

