

## **Z`Mittag im Hirschen**

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

### **Dienstag, 28.04.2026**

Amuse Bouche

\*\*\*

Salate der Saison mit Kresse und Radieschen

\*\*\*

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Leipziger Allerlei und Pommes Frites

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

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

### **Mittwoch, 29 .04.2026**

Amuse Bouche

\*\*\*

Scheiben vom Kalbstafelspitz an Thunfischsauce

\*\*\*

Piccata vom Schweinefilet auf Spargelrisotto mit Rosmarinsauce

\*\*\*

Salat von Erdbeeren und Minze mit Erdbeersorbet

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

### **Donnerstag, 30.04.2026**

Amuse Bouche

\*\*\*

Gebratener Ziegenkäse an Apfelchutney mit Rucola

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Karotten und Spargelnudeln

\*\*\*

Topfenmousse mit frischen Himbeeren

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

### **Freitag, 01.05.2026**

Amuse Bouche

\*\*\*

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

\*\*\*

Knuspriger weißer Spargel in Parmesan an Bärlauch Beurre Blanc mit Kartoffeldrillinge und Blumenkohlpüree

\*\*\*

Kokosnussparfait mit Karamellsahne

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

### **Samstag, 02.05.2026**

Amuse Bouche

\*\*\*

Rahmsuppe vom Bärlauch

\*\*\*

Spargel mit Schweineschnitzel an Sauce Hollandaise mit Kräuterpfannkuchen

\*\*\*

Cremige Schokolade mit pochierten Erdbeeren

**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](http://www.hirschen-glottertal.de) | [info@hirschen-glottertal.de](mailto:info@hirschen-glottertal.de) (Änderungen vorbehalten)

