

Z`Mittag im Hirschen

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

Dienstag, 12.05.2026

Amuse Bouche
* * *

Salat der Saison
* * *

Rosa gebratenes Roastbeef an Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Stampfkartoffel
* * *

Cremige Schokolade mit Walnusseis

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

Mittwoch, 13 .05.2026

Amuse Bouche

Rahmsuppe von Grünkern und Meerrettich

Spargel an Sauce Hollandaise mit gemischtem Schinken und Kräuterpfannkuchen

Topfenmousse mit Erdbeeren und Zimteis

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

Donnerstag, 14.05.2026

Amuse Bouche

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch

Schweinemedallion mit Bärlauchkruste an Senfkörner Rahmsauce mit zweierlei Spargel
und Spargel- Kartoffelpüree

Crème brûlée mit Zitronengras und Erdbeersorbet

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

Freitag, 15.05.2026

Amuse Bouche

Tatar vom Lachs an Sauerrahm mit Gurken und Kräuteröl

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

Zweierlei Sorbet aus Ananascarpaccio mit Schokoladenbrownie

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

Samstag, 16.05.2026

Amuse Bouche

Badische Nudelsuppe

Gefüllte Kalbsbrust an Zwiebeljus mit Karotten und Kartoffel- Schnittlauchpüree

Panna Cotta von der Kokosnuss mit 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)

