

Z`Mittag im Hirschen

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

Dienstag, 09.06.2026

Amuse Bouche

Badische Flädlesuppe

Schweinemedailon mit Senfkruste an Pfifferlingrahmsauce mit zweierlei Spargel und Kartoffel- Schnittlauchpüree

Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser und Sahne

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

Mittwoch, 10.06.2026

Amuse Bouche

Salat der Saison

Rehpfeffer mit Pfifferlingen, kleines Gemüse und hausgemachte Spätzle

Frische Erdbeeren mit Walnusseis

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

Donnerstag, 11.06.2026

Amuse Bouche

Mousse von Ziegenkäse an Tomaten und Olivenpesto

Gefüllte Kalbsbrust an Rotweinsauce mit Brokkoli und Kartoffelgratin

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

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

Freitag, 12.06.2026

Amuse Bouche

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

Rotbarsch an Schnittlauchsauce mit Artischocke, Tomate und Safranrisotto

Crumble von Beeren und Baileyseis

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

Samstag, 13.06.2026

Amuse Bouche

Zweierlei Melone an Orangenvinaigrette und Schwarzwälder Schinken

Saltimbocca vom Hirsch an Wacholdersauce mit Blumenkohl und Dauphinekartoffeln

Karamellisiertes Kokosnussparfait mit Mascarpone-Sahne, pochierte Erdbeeren und Kürbiskrokant

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)

