

Z`Mittag im Hirschen

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

Dienstag, 22.07.2025

Amuse Bouche

Quiche mit Bergkäse und Speck auf Sauerrahm

Saltimbocca vom Kalb an Salbeijus, kleines Gemüse und Pfifferlingrisotto

Panna Cotta von der Kokosnuss mit Ananassorbet

Preis: 2-Gang EUR 25,50 / 3-Gang EUR 30,50



Mittwoch, 23.07.2025

Amuse Bouche

Gebratener Ziegenkäse an Apfelchutney, mit kleinem Salat und karamellisierte Walnüsse

Schweinemedallions unter der Pfifferlingkruste an Senfrahmsauce mit Rahmwirsing und Kartoffelkroketten

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

Preis: 2-Gang EUR 25,50 / 3-Gang EUR 30,50

Donnerstag, 24.07.2025

Amuse Bouche

Salat der Saison

Poulardenbrust an Pfifferlingrahmsauce, kleines Gemüse und hausgemachte Spätzle

Zweierlei Sorbets auf Ananascarpaccio, Passionsfruchtsauce, frische Beeren und Schokoladenbrownie

Preis: 2-Gang EUR 25,50 / 3-Gang EUR 30,50

Freitag, 25.07.2025

Amuse Bouche

Salat mit Pfifferlingen an Kürbisdressing

Lachs unter der Petersilienkruste, Zucchini und Kartoffel-Olivenstampf

Cremige Schokolade mit Passionsfruchtsauce

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

Samstag, 26.07.2025

Amuse Bouche

Mousse vom Ziegenkäse an Tomatenvinaigrette und Rucolasalat

Geschmorte Kalbshaxe an Zwiebelsauce, Pak Choi und Kartoffel-Meerrettich Püree

Ofenschlupfer von Zwetschgen an Mascarponecreme

Preis: 2-Gang EUR 25,50 / 3-Gang EUR 30,50

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)