

Z`Mittag im Hirschen

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

Dienstag, 11.08.2026

Amuse Bouche

Salat der Saison mit Kresse und Radieschen

Rinderspitzenn mit Pfefferrahmsauce, Pak Choi und Semmelknödel

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

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



Mittwoch, 12.08.2026

Amuse Bouche

Zweierlei Melone mit Orangenvinaigrette und Schwarzwälder Schinken

Geschmorte Kalbshaxe mit Rosmarinsauce und Artischockenrisotto

Topfenmousse mit Walnusseis und Himbeersauce

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

Donnerstag, .13.2026

Amuse Bouche

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

Cordon Bleu vom Elztäler Schwein, Rahmkarotten und Pommes frites

Zweierlei Sorbets mit Passionsfruchtsauce und Ananas

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

Freitag, 14.08.2026

Amuse Bouche

Scheiben vom Kalbstafelspitz an Gurken-Eiervinaigrette mit Salat

Lasage von Zucchini und Aubergine mit Pfifferlingen und Süßkartoffelpüree

Beerenterrine mit Mascarpone Creme und Karamelleis

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

Samstag, 15.08.2026

Amuse Bouche

Badische Flädlesuppe

Hirschpfeffer mit Pfifferlingen, Rotkraut und Spätzle

Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser 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)