

Z`Mittag im Hirschen

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



Dienstag, 18.08.2026

Amuse Bouche

Badische Flädlesuppe

Hirschpfeffer mit Pilze, Rotkraut und hausgemachte Spätzle

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

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

Mittwoch, 19.08.2026

Amuse Bouche

Salat mit Feta und Wassermelone

Rinderspitzen an Paprikasauce mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Cremige Schokolade mit Karamelleis

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

Donnerstag, 20.08.2026

Amuse Bouche

Zweierlei Melone mit Orangenvinaigrette und Schwarzwälder Schinken

Schweinerücken mit Petersilienkruste an Rotweinsauce, Brokkoli und Pfifferlingrisotto

Topfenmousse mit Walnusseis und Himbeersauce

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

Freitag, 21.08.2026

Amuse Bouche

Gebratener Ziegenkäse auf Rucola mit Kartoffeldressing, Apfelchutney und Kürbiskrokant

Gebratener Lachs an Pfifferlingrahmsauce mit Pack Choi und Parmesanpolenta

Beerenterrine an Limetten-Sauerrahmsauce mit Joghurteis

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

Samstag, 22.08.2026

Amuse Bouche

Scheiben vom Kalbstafelspitz an Thunfischsauce mit Olivenpesto

Gebackene Aubergine an Tomatensauce mit Basilikumnudeln

Gratin von Mascarpone und Kiwi mit Beerensorbet

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)