

Z`Mittag im Hirschen

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

Dienstag, 13.10.2026

Amuse Bouche

Salat der Saison

Hirschkraut mit Pilzen, Rotkraut und hausgemachten Spätzle

Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser und Sahne

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

Mittwoch, 14.10.2026

Amuse Bouche

Graupensuppe mit Meerrettich und Schnittlauch

Schweinerücken mit Zwiebeln überbacken, Karotten und Kartoffelstampf

Topfenmousse mit Passionsfruchtsauce

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

Donnerstag, 15.10.2026

Amuse bouche

Badische Flädlesuppe

Gefülltes Kaninchen auf Pilzrisotto mit Brokkoli

Crumble von Apfel und Karamell

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

Freitag, 09.10.2026

Amuse Bouche

Gebatener Ziegenkäse mit Herbstsalat, Apfelchutney und Kürbiskrokant

Gebatener Kabeljau und Pulpo an Meerrettichschaum mit Kräuteröl, Petersilienwurzel und Karotten

Bayrische Creme an Himbeersauce mit frischen Beeren

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

Samstag, 10.10.2026

Amuse Bouche

Herbstlicher Salat mit gebackenem Ei, knuspriger Speck, Croutons und warme Kartoffelvinaigrette

Rinderspitzen an Pfefferrahmsauce, Kohlrabi und Rosmarinkartoffeln

Gratinierte Orangen mit Mascarpone und Melonensorbet

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)

