

Z`Mittag im Hirschen

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



Dienstag, 20.10.2026

Amuse Bouche

Rahmsuppe von Hokkaidokürbis

Schweinemedallions mit Zwiebeln überbacken, Rotkraut und Kartoffelpüree

Crème brûlée mit Zitronengras und Melonensorbet

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

Mittwoch, 21.10.2026

Amuse Bouche

Salat der Saison mit Radieschen und Kresse

Hirschpfeffer mit Pilzen, Preiselbeeren und Wirsingspätzle

Cremige Schokolade mit Zwetschgensorbet

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

Donnerstag, 22.10.2026

Amuse bouche

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

Gefülltes Kaninchen an Rosmarinsauce, gebratener Chicorée und Petersilienwurzelpüree

Apfelcrumble mit Walnusseis

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

Freitag, 23.10.2026

Amuse Bouche

Hochzeitssuppe mit Suppennudeln

Gebratene Edelfische mit Chorizo an Karotten- Orangenjus, Pak Choi und Bulgur

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

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

Samstag, 24.10.2026

Amuse Bouche

Rahmsuppe von Grünkern und Meerrettich

Geschmortes Rindfleisch an Rotweinsauce mit Blumenkohl und Kürbispüree

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)