

Z'Mittag im Hirschen

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

Dienstag, 11.11.2025

Amuse Bouche

Fischsuppe mit Thaicurry

Schweinerückensteak unter der Senfkruste mit Karotten und Maronenstampf

Panna Cotta von der Kokosnuss mit Sorbet exotischer Früchte

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



Mittwoch, 12.11.2025

Amuse Bouche

Badische Hochzeitssuppe

Zweierlei von der Ente mit Rotkraut und Kartoffelklößen

Cremige Schokolade mit Vanilleeis

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

Donnerstag, 13.11.2025

Amuse Bouche

Feldsalat an Kartoffeldressing mit Croutons und Speck

Rehpfeffer mit Rouaner Sauce, Champignons, Rosenkohl und hausgemachte Spätzle

Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser und Sahne

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

Freitag, 14.11.2025

Amuse Bouche

Salate der Saison

Gebratene Edelfische an Bouillabaisse sauce mit Bimi Brokkoli und Knoblauchnudeln

Zwetschgenkompott mit Schokoladencrumble und Vanilleeis

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

Samstag, 15.11.2025

Amuse Bouche

Gebratener Ziegenkäse an Apfelchutney mit kleinem Salat und karamellisierte Walnüsse

Rinderspitzen an Pfefferrahmsauce mit Pak Choi und Kartoffelpüree

Zweierlei Sorbet auf Ananascarpaccio, Passionsfruchtsauce, frische Beeren und Schokoladenbrownie

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)