

Z`Mittag im Hirschen

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

Dienstag, 25.11.2025

Amuse Bouche

* * *

Feldsalat an Kartoffeldressing mit Croutons und Speck

* * *

Rehpfeffer an Rouaner Sauce mit Champignons, Rosenkohl und hausgemachten Spätzle

* * *

Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser und Sahne

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



Mittwoch, 26.11.2025

Amuse Bouche

Badische Nudelsuppe

Rosa gebratenes Roastbeef an Pfefferrahmsauce mit Bohnen und Kartoffelgratin

Panna Cotta von der Kokosnuss mit Exotic Sorbet

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

Donnerstag, 27.11.2025

Amuse Bouche

Salat der Saison mit Radieschen

Geschmorte Entenkeule an Apfeljus mit Rotkraut und Kartoffelklößen

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

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

Freitag, 28.11.2025

Amuse Bouche

* * *

Gebratener Ziegenkäse an Apfelchutney mit kleinem Salat und karamellisierte Walnüsse

* * *

Rotbarsch an Senfschaum auf Linsengemüse mit Kartoffel-Zwiebelstampf

* * *

Cremige Schokolade mit Karamellsahne

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

Samstag, 29.11.2025

Amuse Bouche

Rahmsuppe vom Kürbis

Schweinemedallion mit Zwiebeln und Käse überbacken, Brokkoli „Polnische Art“ und Pommes Frites

Topfenmousse mit frischen Beeren

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)