

BESTENS FÜR SIE ANGERICHTET

Hotel Hirschen Glottertal

Unsere beliebten
Schlemmerwochen

Beginn 3. Februar
bis 18. März 2018

Ab 17. Februar bis 2. März verwöhnen wir Sie
mit Krusten-, Schalen- und Weichtiere

Es erwarten Sie besondere Speisefolgen und die guten
Weine der Privatkellerei Hirschen

Vom 3. bis 18. März wird unser Angebot aus
der Pariser Fischhalle bestimmt



Die Krusten-, Schalen- und Weichtier-Wochen

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Tatar von Lachs und Avocado / Tempura von Hummer / Couscous Salat / Krustentier-Emulsion <small>*(C;D;E;G;L;N)</small> | € 24,00 |
| Sechs Fine de Claire Austern auf Eis <small>*(N)</small> | € 16,00 |
| In Knoblauchteig gebackene Schnecken / Kräuteröl / Feldsalat & Sauerrahm <small>*(N;B;D;G;I;J)</small> | € 14,00 |
| Zweierlei von Garnelen und Tintenfisch / gegrillte Wassermelone / Orangenreduktion und Schwarzwälder Schinken <small>*(N;H;M;E)</small> | € 16,00 |
| Sankt Jakobsmuscheln / Kartoffelcrème / Sakurakresse / Artischocken & Tomaten <small>*(N;I;J;G)*(1;3,4,12,16,17)</small> | € 18,00 |
| Bouillabaisse von Krustentieren und Kabeljau mild gesalzen / Sauce Rouille / Fenchel / Safrankartoffel <small>*(A;C;E;G;I;N)</small> | |
| kleine Portion | € 11,00 |
| große Portion | € 32,00 |

Hauptgerichte

| | |
|---|---------|
| <i>Ravioli von Hummer / Zitronengrassud / Wurzelgemüse / Kartoffel-Basilikumgnocchi</i> *(E;N;G;A;D;I;J;N) | € 34,00 |
| <i>Sankt Jakobsmuscheln mit Thaicurry / Safranschaum / Zucchini-Spaghettini</i> *(N;A;G;D;I;J) | € 30,00 |
| <i>Garnele & Kalbsmedaillon / Krustentierreduktion / Auberginenpürée / Artischockenrisotto</i> *(E;G;I;J;N) | € 32,00 |
| <i>Seeteufel & Calamari / Karotteningwerjus / grüner Spargel / Kartoffelzitronepürée</i> *(C;N;I;G;J) | € 28,00 |
| <i>Skrei Kabeljau / Rosmarinsauce / Blattspinat / Calamaretti Tomatengnocchi</i> *(C;L;G;D;I;J;N) | € 28,00 |
| <i>Karree vom Lamm mit Pulpo / Krustentiersauce / Chorizo / Cassoulet von Bohnen / Paprika Couscous</i> *(D;EG;I;J;K;N) | € 30,00 |

Desserts

| | |
|---|---------|
| <i>Topfenmousse / Mango / Limetten / grünes Apfelsorbet / Schokoladenbrownie</i> *(A;D;G;I) | € 10,00 |
| <i>Tiramisu von Bratapfel / Karamellsahne / Apfelgelée / weißes Kaffeeis</i> *(A;D;G;I) | € 10,00 |
| <i>Ofenschlupfer von Rhabarber / Mascarpone sauce / Joghurt-Limetteneis</i> *(A;D;G;H;I) | € 10,00 |
| <i>Carpaccio von Ananas / Passionsfruchtsauce / zweierlei Sorbet</i> | € 8,50 |
| <i>Auswahl vom Käsewagen</i> *(G) | € 9,00 |

Lieber Gast!

*Detaillierte Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (Zusatzstoffe),
erhalten Sie auf Wunsch bei unseren Servicemitarbeiter/innen.*

*Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel Saccharin, 5 Süßungsmittel Cyclamat, 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 Süßungsmittel Acesulfam, 8 Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert, 16 Rauch, 17 Stabilisator Carrageen, 18 Emulgator Soja Lecithin

*Allergene: A: Eier, B: Erdnüsse, C: Fisch, D: Glutenhaltiges Getreide, E: Krebstiere, F: Lupinen, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Schwefeldioxid und Sulfite, J: Sellerie, K: Senf, L: Sesamsamen, M: Soja, N: Weichtiere (Mollusken)

Einfach „Badische Gerichte“

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| <i>Feldsalat an Kartoffeldressing / Speck & Croûtons</i> <small>*(A;D;G;I;J;K)(1,3,12,16)</small> | € 7,50 |
| <i>Kalbskopf & Forelle an Linsenvinaigrette / Kresse / Radieschen</i> <small>*(C;D;J;G;I;K)</small> | € 17,00 |
| <i>Gebeizter Lachs in Crêpemantel / Senfsauce / Feldsalat</i> <small>*(A;D;E;C;G;I;J;K)</small> | € 12,00 |
| <i>Badische Flädlesuppe</i> <small>*(A;D;G;J)</small> | € 5,80 |

Badische Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| <i>Forelle „Blau“ oder „Müllerin“ / Kartoffeln / Blattsalat</i> <small>*(G;C;J)</small> | € 16,90 |
| <i>Ganze Kalbsniere im Fett gebraten / Senfrahmsauce / Blattspinat / Kartoffelpüree</i> <small>*(A;D;G;J;K;I)</small> | € 21,00 |
| <i>Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen / Rahmsauce / hausgemachte Spätzle / kleiner Salat</i> <small>*(A;G;I;J;D;K)</small> | € 23,00 |
| <i>Rinderspitzen an Pfefferrahmsauce / saisonales Gemüse / Wirsingspätzle</i> <small>*(A;D;G;I;J)</small> | € 23,00 |
| <i>Lammnüsschen unter der Petersilienkruste / Schalottensauce / Mangoldgemüse / Kartoffelgratin</i> <small>*(A;D;G;I;J)</small> | € 19,00 |
| <i>Gefüllte Poulardenbrust an Rieslingsauce / Spargelnudeln</i> <small>*(A;G;D;I;J)</small> | € 17,00 |

Ein Stück vom Glück

Amuse bouche

*Tatar von Lachs und Avocado /
Tempura von Hummer / Couscous Salat /
Krustentier-Emulsion* *(C;D;E;G;L;N)

*Garnele / Muschelschaum /
Auberginenpüree / Artischockenrisotto*
*(E;G;I;J;N)

*Seeteufel & Calamari /
Karotteningwerjus / grüner Spargel /
Kartoffelzitronepüree* *(C;N;I;G;J)

*Carpaccio von Ananas /
Passionsfruchtsauce / zweierlei Sorbet*

Menü EUR 51,00; inklusive begleitenden Weinen EUR 63,00

Unser Bestes

Amuse bouche

Drei Fine de Claire Austern auf Eis *(N)

*Bouillabaisse von Krustentieren
und Kabeljau mild gesalzen* *(A;C;E;G;I;N)
Sauce Rouille / Fenchel / Safankartoffel

*Ravioli von Hummer /
Zitronengrassud / Wurzelgemüse /
Kartoffel-Basilikumgnocchi* *(E;N;G;A;D;I;J)

*Karree vom Lamm mit Pulpo /
Krustentiersauce / Chorizo /
Cassoulet von Bohnen / Paprika Couscous*
*(D;EG;I;J;K;N)

Auswahl vom Käsewagen *(G)

*Topfenmousse / Mango / Limetten /
grünes Apfelsorbet /
Schokoladenbrownie* *(A;D;G;I)

EUR 76,00

Begleitende Weine

aus eigenem Anbau (*I)

*2015er Glottertäler Eichberg
Weißburgunder
Spätlese trocken
0,1 l EUR 4,00*

*2015er Glottertäler Eichberg
Spätburgunder Weißherbst
Kabinett trocken
0,1 l EUR 3,60*

*2016er Glottertäler Eichberg
Grauburgunder
Spätlese trocken
0,1 l EUR 4,00*

*2016er Glottertäler Eichberg
Gewürztraminer
Spätlese
0,1 l EUR 3,80*

Wintermenü

Amuse bouche

*In Knoblauchteig gebackene Schnecken /
Kräuteröl / Feldsalat & Sauerrahm*
*(N;B;D;G;I;J)

*Rinderfilet unter der Petersilienkruste /
Portweinsauce / Blattspinat /
Selleriepüree* *(D;I;J)

*Tiramisu von Bratapfel /
Karamellsahne / Apfelgelée /
weißes Kaffeeis* *(A;D;G;I)

EUR 37,00

*Gerne servieren wir Ihnen unser Winter- & Ein Stück vom Glück Menü
von 12.00 - 13.30 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr
Unser Menü „Unser Bestes“ halten wir für Sie bereit
von 12.00 - 13.15 Uhr und von 18.00 bis 20.30 Uhr*