BESTENS FÜR SIE ANGERICHTET

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt

Ihre Familie Strecker und alle Hirschlinge

Hotel & Restaurant Hirschen

Vorspeisen

Gebratener Ziegenkäse an Apfelchutney, Rucola
und karamellisierte Walnüsse 16

Carpaccio von Frühlingsgemüse mit gebratenem Forellenfilet an Sauerrahm,
Karottengelee, Radieschen und kleinem Kresse Salat 22

Kalbskopf und Garnelen auf grünem Spargel
an Krustentierschaum mit Eier-Gurken und feinem Friséesalat 26

Gegrillter Pulpo auf Linsen-Gemüsecurry
an Limetten-Kokossauce und Frühlingssalat 23

Badische Flädlesuppe 7,5

Fischgerichte

Wolfsbarsch an Bärlauchsauce auf Risotto mit Frühlingsmorcheln, Artischocken,
Tomatengemüse und Oliven Crumble 42

Seeteufel und gegrillter Oktopus an Bouillabaisse Schaum mit grünem Spargel,
Süßkartoffel und Schnittlaucheiergeröstel 46

Forelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und Salat der Saison 24,5

Vegetarisch

Knuspriger grüner Spargel in der Parmesankruste
mit Blumenkohl, Kartoffelschnittlauchpüree und Eierpetersiliengeröstel 28

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel mit Pilzen in Rahmsauce mit Preiselbeerbirne,
hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 31

Cordon bleu vom Elztäler Schweinerücken mit Pommes frites
und Salat der Saison 26

Deutsche Spargel mit Kalbsrücken an Sauce Hollandaise
mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterpfannkuchen 45

Dry aged Rinderfilet unter der Senfkruste an Frühlingsmorchelrahmsauce
mit Rübligemüse und Steckrübe 45

Lammcarée unter der Knoblauchkruste an Rosmarinjus
mit Tomaten und Artischocken an Parmesanpolenta 43

Desserts

Panna Cotta von der Kokosnuss an Rhabarbergelee mit frischen Erdbeeren
Mascarponecreme, Sesam-Kaffeehippe und Pistazieneis 13,5

Zweierlei Sorbets auf Ananascarpaccio, Passionsfruchtsauce,
frische Beeren und Schokoladenbrownie 11

Cremige Schokolade auf Karamellsahne mit Himbeeren,
Zwetschgen, Schokoladencrumble und Mandeleis 13,5

Sehr geehrte Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen
über die in unseren Gerichten enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung.
Mit freundlichen Grüßen
Ihr Hirschen- Team

Unsere Weine enthalten Sulfite (I)

Stück vom Glück

Amuse bouche
***
Terrine von der Entenstopfleber und an Rhabarber Chutney mit hausgemachtem Rosinenbrioche
***
Seeteufel und gegrillter Oktopus an Bouillabaisse Schaum mit grünem Spargel, Süßkartoffel und Schnittlaucheiergeröstel
***
Lammcarée unter der Knoblauchkruste an Rosmarinjus mit Tomaten und Artischocken an Parmesanpolenta
***
Cremige Schokolade auf Karamellsahne mit Himbeeren, Zwetschgen, Schokoladencrumble und Mandeleis

Begleitende Weine aus unserer Privatkellerei Hirschen

2022er Gewürz Hirsch
Deutscher Weißwein *(I)
0,1 l 4,00

2019 Glottertäler Eichberg
Weißburgunder
Kabinett trocken *(I)
0,1 l 4,40

2018er Glottertäler Eichberg
Spätburgunder Rotwein
Spätlese trocken
im Eichenfass gereift
0,1 l 5,40

2019 Glottertäler Eichberg
Pinot Gris Sekt Brut
0,1 l 7,60

Menü 73 inklusive begleitenden Weinen 87

Frühlingsmenü

Amuse bouche
***
Gebratener Ziegenkäse an Apfelchutney, Rucola und karamellisierte Walnüsse
***
Deutsche Spargel an Sauce Hollandaise mit Schinken Cordon Bleu, Rosmarinkartoffeln und Kräuterpfannkuchen
***
Zweierlei Sorbets auf Ananascarpaccio, Passionsfruchtsauce, frische Beeren und Schokoladenbrownie

Gerne servieren wir Ihnen unser
Herbst- & Stück vom Glück Menü
von 12.00 - 13.15 Uhr und von 18.00 bis 20.15 Uhr
Alle Preise in EUR inklusive gesetzlicher MwSt.