

BESTENS FÜR SIE ANGERICHTET



*Wir wünschen Ihnen ein frohes
und erfolgreiches Jahr 2022
mit viel Freude und Gesundheit!*

Ihre Familie Strecker und alle Hirschlinge

Hotel & Restaurant Hirschen



Scannen und einchecken

Vorspeisen

*Feldsalat an Kartoffeldressing
mit Speck und Croutons 8,5*

**(A,D,G;H;I,K,L,3,8,12)*

*Terrine von der Entenstopfleber, Holundergelee,
Zwetschgenchutney und hausgemachtem Brioche 25*

**(I,A,D,G,I)*

*Salat mit Artischocken, Gurken, Rucola, Radieschen,
Limettencouscous, Tomatenchutney und
Schmand von Ziegenkäse 18*

**(D,G,K)*

*Salat von Linsen, Pulpo, Garnele, Sankt Jakobsmuschel
mit Radieschen, Kresse an Krustentierschaum 19*

**(C,G,H,I,J,K,N)*

Badische Flädlesuppe 6

**(A;D;G;J)*

Fischgerichte

*Zander an Hummersauce mit Artischocke und
Fenchelcreme und Paprikacouscous 36*

**(C,D,G,H,I,J)*

Vegetarisch

*Bergkäse und hausgemachte Spätzle mit Honigzwiebel Confit,
Rahmwirsing und Pinienkerncrumble 24*

**(A,D,G,I,J)*

Fleischgerichte

Aus Glottertäler Jagd

*Hirschmedaillon an Rouanersauce, gedünsteter Wirsing,
Preiselbeeren, Pilzen, Selleriepüree und hausgemachte Spätzle* 36
*(A,D,G,I,J)

*Dry-Aged Rinderfilet unter der Markkruste mit Trüffelsauce,
herbstlichem Gemüse und Kürbispüree* 36
*(A,D,G,I,J)

*Rosa gebratene Entenbrust an Portweinsauce
mit Mangold und Kartoffel-Meerrettich-Püree* 35
*(A,D,G,I,J)

*Kalbsschnitzel mit Pilzen in Rahmsauce mit Preiselbeerbirne,
hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat* 26
*(A,D,G,I,J,K)

*Schweinemedailon an Senfrahmsauce, gedünstetes Rotkraut,
Selleriemaronenstampf und Dauphine Kartoffeln* 26
*(A,D,G,I,J,K)

Desserts

*Pannacotta von der Kokosnuss mit Mango-Passionsfruchtcompott,
Mandeleis und Sesamkaffeehippe* 11
*(A,B,D,G,I,L,18)

*Zweierlei Sorbet auf Ananascarpaccio mit Passionsfruchtsauce,
frischen Beeren und Schokoladenbrownie* 8,5
*(A;D;G)(18)

*Mousse von Zartbitterschokolade, Orangenbutter,
Schokoladenmandelkuchen und Himbeersorbet* 11
*(A,D,G,H,I,18)

*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 coffeinhaltig, 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, O: Weichtiere (Mollusken)

Stück vom Glück

Amuse bouche

*Salat mit Artischocken, Gurken,
Rucola, Radieschen, Limettencouscous,
Tomatenchutney
und Schmand von Ziegenkäse*

*Linsen, Pulpo, Garnele,
Sankt Jakobsmuschel mit Radieschen,
Kresse an Krustentierschaum*

*Hirschmedaillon an Rouanersauce,
gedünsteter Wirsing,
Preiselbeeren, Pilzen, Selleriepüree und
hausgemachte Spätzle*

*Mousse von Zartbitterschokolade,
Orangenbutter,
Schokoladenmandelkuchen und
Himbeersorbet*

Begleitende Weine aus unserer Privatkellerei Hirschen

*2020er Glottertäler Eichberg
Gewürztraminer
Spätlese trocken
0,1 l 4,60*

*2020er Glottertäler Eichberg
Grauburgunder
Spätlese trocken
0,1 l 4,30*

*2016er Glottertäler Eichberg
Spätburgunder Rotwein
Spätlese trocken
im Eichenfass gereift
0,1 l 5,20*

*2018er Glottertäler Eichberg
Ruländer
Spätlese
0,1 l 4,10*

Menü 64 inklusive begleitenden Weinen 76

Wintermenü

Amuse bouche

*Feldsalat an Kartoffeldressing
mit Speck und Croutons*

*Dry-Aged Rinderfilet unter der Markkruste mit Trüffelsauce,
herbstlichem Gemüse und Kürbispüree*

*Zweierlei Sorbet auf Ananascarpaccio mit Passionsfruchtsauce,
frischen Beeren und Schokoladenbrownie*

42

*Gerne servieren wir Ihnen unser Winter-
& 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.*