

# Z` Mittag im Hirschen

(2-Gang EUR 16,50 / 3-Gang EUR 22,00; Änderungen zzgl. EUR 2,00)

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

## Dienstag 27.10.20

Amuse bouche

\*\*\*

Gebratener Ziegenkäse mit Traubenchutney

\*\*\*

Schweinefilet an Pfifferlingrahmsauce mit Mangold und Kartoffelpüree

\*\*\*

Orangensalat mit Cointreau, Himbeersauce und Vanilleeis

## Mittwoch 28.10.20

Amuse bouche

\*\*\*

Terrine von Edelfischen mit Sauerrahm und kleinem Salat

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbacken mit Zwiebeljus, Artischocken und Kartoffelgnocchi

\*\*\*

Mousse von Topfen und Limetten, Rotweinzwetschgen, Kaffee- Sesamhippe und Birnensorbet

## Donnerstag 29.10.20

Amuse bouche

\*\*\*

Kürbisrahmsuppe mit Croutons

\*\*\*

Rinderspitzen an Pfefferrahmsauce auf Wirsingspätzle

\*\*\*

Zweierlei Sorbet mit Apfelchutney

## Freitag 30.10.20

Amuse bouche

\*\*\*

Carpaccio vom Rind mit Balsamico und herbstlichem Salat

\*\*\*

Gebratene Edelfische an Krustentiersauce mit Pak Choi und Pilzrisotto

\*\*\*

Panna Cotta von der Kokosnuss mit Passionsfrucht-Espuma,  
Ananaschutney, Passionsfruchtsorbet und Schokoladen Crumble

## Samstag 31.10.20

Amuse bouche

\*\*\*

Rahmsuppe von Kartoffel und weißem Trüffelöl

\*\*\*

Kalbsrahmschnitzel mit Rahmsauce, Pilzen, hausgemachten Spätzle und kleinem Salat

\*\*\*

Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser und Sahne

