

# Menüvorschläge

Frühjahr 2012

## Menüvorschlag I

Blattsalate  
mit italienischem Landschinken und gehobeltem Parmesan  
€ 9,80



Kraftbrühe  
mit Kräuterflädle  
€ 5,50



Kalbsschulter  
-im Ofen geschmort-  
an einer Kalbsrahmsauce  
mit Leipziger Allerlei  
und hausgemachten Spätzle oder Kroketten  
€ 19,80

*Menüpreis € 35,10 pro Person*

## Menüvorschlag II

Feinschmeckersalat  
mit Tatar vom schottischen Lachs und frischem Kräuterquark  
€ 11,00



Sauerampferrahmsüppchen  
€ 5,80



Medaillon von der französischen Freilandpute  
mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum im Ofen überbacken  
mit Zucchini Gemüse und Steinpilzrisotto  
€ 16,50

*Menüpreis € 33,30 pro Person*



HIRSCHEN IN LEHEN  
HOTEL · RESTAURANT



### Menüvorschlag III

Frühlingsblattsalate  
mit gebackenem Ziegenkäse  
€ 12,80



Französische Fischsuppe  
mit Lachsklößchen und Edelfischeinlage  
€ 7,80



Rehfilet im Ofen rosa gebraten  
an einer Rehrahmsauce mit Preiselbeeren,  
frischem Gemüse und hausgemachten Spätzle  
€ 29,80

*Menüpreis € 50,40 pro Person*

### Menüvorschlag IV

Geschäumtes Lauchrahmsüppchen  
€ 4,00



Gemischter Salatteller  
mit Hausdressing angemacht  
€ 4,50



Filet vom schottischen Lachs  
auf Rahmlauch  
an weißem Trüffelschaum  
und Nudeln  
€ 23,80

*Menüpreis € 32,30 pro Person*



### Menüvorschlag V

Ruccolasalat  
mit frisch gehobelten Parmesan, Pinienkernen  
und gebratenen Shiitake-Pilzen  
€ 10,80



Gratin von Jakobsmuscheln  
an einer Champagnersauce  
mit Gartentomaten und frischem Basilikum  
€ 14,00



Filet vom geangeltem Loup de Mer  
mit frischem Gemüse  
und Steinpilzrisotto  
€ 29,80

*Menüpreis € 54,60 pro Person*

### Menüvorschlag VI

Variation von Lachstatar und hausgeräuchertem schottischen Lachs  
an kleinem Salatbouquet mit Kräuterquark und Zucchini-Kartoffelküchlein  
€ 14,00



Schwarzwälder Kartoffelrahmsüppchen  
mit Kracherle  
€ 5,80



Filet vom Angusrind am Stück im Ofen rosa gebraten  
-am Tisch tranchiert-  
mit Sauce Béarnaise, frischem Gemüse,  
hausgemachtem Kartoffelgratin oder Steinpilzrisotto  
€ 32,00

*Menüpreis € 51,80 pro Person*



HIRSCHEN IN LEHEN

HOTEL · RESTAURANT



### Vegetarischer Menüvorschlag VII

Auberginenröllchen  
mit Pecorino und Mozzarella gefüllt  
auf Tomatenrisotto  
€ 9,80



Rotes Curryschaumsüppchen  
mit gefüllten Wan-Tan Täschchen  
€ 6,80



Hausgemachte Ravioli  
mit Steinpilzen gefüllt  
und frischem Gemüse  
€ 18,00

*Menüpreis € 34,60 pro Person*

### Menüvorschlag VIII

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Zitrone und Olivenöl mariniert  
und frisch gehobeltem Parmesan  
€ 13,80



Hummerschaumsüppchen  
mit Hummerravioli  
€ 8,00



Französische Poulardenbrust  
-im Ofen knusprig gebraten-  
an einer Estragonjus  
mit frischem Gemüse  
und hausgemachten Nudeln  
€ 17,00

*Menüpreis € 38,80 pro Person*

**Clarion Hotel Hirschen**

Breisgauer Straße 47 • D-79110 Freiburg-Lehen

Telefon +49 (0) 761 89 77 69 0 • Telefax +49 (0) 761 87 994

E-Mail: [info@clarion-hotel-freiburg.de](mailto:info@clarion-hotel-freiburg.de) • Internet: [www.clarion-hotel-freiburg.de](http://www.clarion-hotel-freiburg.de)

Spargelgerichte bieten wir Ihnen von Mitte April bis Ende Juni an

### Menüvorschlag IX

Lauwarmer Opfinger Spargel  
mit gehobeltem Parmesan und Kaiserstühler Korianderschinken  
€ 18,00



Badische Flädlesuppe  
mit Schnittlauch  
€ 5,50



Roastbeef  
-im Ofen rosa gebraten-  
an einer Sauce Béarnaise  
mit Bohnen, Ratatouille und Kartoffelgratin  
€ 28,00

*Menüpreis € 51,50 pro Person*

### Menüvorschlag X

Spargelrahmsuppe mit Spargelspitzen  
€ 6,80



Frühlingsmorcheln auf hausgemachten Tagliatelle  
€ 15,80



Bund frischer Stangenspargel aus Opfingen  
an einer Sauce Hollandaise,  
Kratzete und Dampfkartoffeln  
€ 22,80

*Menüpreis € 45,40 pro Person*

Gerne servieren wir zu unserem Spargelgericht:  
kleines Schnitzel vom Schweinerücken  
+ € 6,00 pro Person

gemischten Schinken  
+ € 8,00 pro Person

Kalbsrückensteak  
+ € 18,00 pro Person

Medaillon vom Kalbsfilet  
+ € 19,00 pro Person

Rinderfilet  
+ € 19,00 pro Person



HIRSCHEN IN LEHEN  
HOTEL · RESTAURANT



### Desserts

Crème brûlée  
mit Orangenfilets  
€ 7,00



Fruchtsalat von frischen Edel Früchten  
mit Kirschwasser parfümiert  
und hausgemachter Eisvariation  
€ 9,00



Tiramisu (ohne Ei)  
mit frischen Früchten  
€ 9,80



Mousse au chocolat mit Eierlikör und Pralineneis  
€ 9,80



Rote Grütze von Kaiserstühler Beeren  
mit Mandelrahmeis und lauwarmer Tahiti-Vanillesauce  
€ 9,80



Hausgemachte Sorbetvariation  
mit frischen Früchten und Himbeer-Aprikosenspiegel  
€ 10,00



Frische Garten Erdbeeren  
mit Holunderblütensabayon und Mandelrahmeis  
€ 10,00



Freiburger Teller:  
Hausgemachte braune und weiße Mousse au chocolat  
mit frischen Edel Früchten und hausgemachtem Vanilleeis  
€ 11,00



#### Clarion Hotel Hirschen

Breisgauer Straße 47 • D-79110 Freiburg-Lehen  
Telefon +49 (0) 761 89 77 69 0 • Telefax +49 (0) 761 87 994  
E-Mail: [info@clarion-hotel-freiburg.de](mailto:info@clarion-hotel-freiburg.de) • Internet: [www.clarion-hotel-freiburg.de](http://www.clarion-hotel-freiburg.de)



Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon  
und hausgemachtem Vanilleeis  
€ 11,80



#### **Dessertbuffet**

Mousse au chocolat, hausgemachte Eisvariation, Crème brûlée,  
Panna cotta, Früchte der Saison,  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
€ 12,80 pro Person

Französischer Rohmilchkäse  
und Tessiner Feigensenf  
€ 9,80 pro Person

#### **Spezialität ab 20 Personen**

Eistorte aus hausgemachtem Erdbeer-Joghurt-, Vanille- und Schokoladeneis  
mit Biskuit und Baiser  
€ 7,80 pro Person

*Diese Menüvorschläge bieten wir Ihnen ab 10 Personen an.*

*Sie können sich auch ein Menü nach Ihren Wünschen aus den einzelnen Menübestandteilen zusammenstellen.  
Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung, vor allem in Hinsicht auf saisonale Produkte, behilflich.*

**Wir bitten Sie um eine einheitliche Menüauswahl !**

*Ihr Clarion Hotel Hirschen-Team*

8. Februar 2012