

Sommernachts-Gala

28. Juni 2025

Kulinarischer Abend mit festlichem Menü und musikalischem Rahmenprogramm; Internationale Opernsänger und Moderation

Gala-5-Gang-Menü:

- * Gazpacho Verde / Gegrillter Pulpo
- * Artischockenherz / Ziegenkäse-Mousse / Taboulé
- * Limoncello-Sorbet
- * Espetada de Madeira / Süßkartoffel / wilder Brokkoli
- * Salz-Karamelleis / frische Gartenbeeren

Ticketpreis: 98 € (Getränke nach Wahl, nicht im Ticketpreis enthalten)

Badische Klassiker

Ganzjährig jeden ersten und dritten Dienstag im Monat

Badische Köstlichkeiten und traditionelle Delikatessen z.B. geröstete Kalbsleer / Kalbsnierle, geschmorte Kalbshaxe, frisches Kalbsbries

Entenschmaus

Ab dem Frühjahr

Enten im Ganzen, am Tisch tranchiert
Asiatische Ente: Tranchierte Ententeile serviert mit Glasnudelsalat oder in einer Poke Bowl

Badische Ente: Tranchierte Ente serviert mit Salat, geeignet für zwei bis drei Personen

EVENT- Highlights 2025



HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL - RESTAURANT
★★★★

Breisgauer Straße 47 · 79110 Freiburg Lehen
Tel.: +49 761 89 77 690 · Email: info@hirschen-freiburg.de
www.hirschen-freiburg.de



HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL - RESTAURANT
★★★★

Frühlingserwachen

29. März 2025

Kulinarisch-musikalischer Dinnerabend mit Piano und Gesang von Benedikt Weigmann und Werner Baumgartner

Saisonales 5-Gang-Menü mit frischer Weinbegleitung (Jahrgang 2024):

- * Wachtelbrust / Frühlingsmorcheln / grüner Spargel
- * Zitronengrassuppe / Jakobsmuschel
- * Zitronen-Hollunder-Parfait
- * Kalbsbäckchen / Stangenspargel / Kratzete / Sauce Hollandaise
- * Sauerrahm-Parfait / Erdbeeren/Rhabarber

Ticketpreis: 118 € inkl. Weinbegleitung

Herbstliches Winzer-Dinner mit Big-Bottle-Party

25. September 2025

Empfang mit Weinfestcharakter: Vorspeisen und Apéro werden als Flying Dinner auf der Hirschenterrasse im Hirschengarten serviert.

Herbstliches 5-Gang-Menü mit Weinbegleitung:

- * Siedfleisch-Pralinie / Kartoffelpüree / Preiselbeermayo
- * Seeteufel / Speck / Traube / Croutons / Sauerkraut
- * Gutedelsorbet
- * Rinderfilet unter Zwiebel-Schmandkruste / Portwein-Jus / Spinat / Kartoffel-Kürbispüree
- * Rumtopf von Kaiserstühler Steinobst / hausgemachtes Vanilleeis

Ticketpreis: 149 € inkl. Weinbegleitung

Winterliches Trüffel-Closing-Menü

17. Januar 2026

Moderation von Werner Baumgartner und Christian Lutz

5-Gang-Menü mit neuartigen Trüffelkompositionen und Weinbegleitung:

- * Jakobsmuschel / Saibling / Erbsenpüree
- * Enten-Stopfleberterriner / Trüffel / Feldsalat
- * Gnocchi / Trüffelrahm
- * Rinderfilet / Gruyère / Kalbsglace / Marktgemüse / Püree
- * Joghurt-Honigeis / Marillenkompott / Haselnusscrumble

Ticketpreis: 175 € inkl. Weinbegleitung (je zwei exklusive Weiß- und Rotweine aus dem Badischen und Italien)

