



Menüvorschläge Sommer 2024

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. Bitte setzen Sie sich mit uns bezüglich eines Termins zur Menüabsprache in Verbindung.

Wir bitten Sie um eine einheitliche Menüauswahl

Menüvorschlag I

Carpaccio vom Weiderind
mit Zitrone und Olivenöl mariniert
mit frisch gehobeltem Sommertrüffel aus dem Piemont
€ 25,80



Tomatenessenz mit
Basilikumnocken
€ 12,80



Kalbsfilet
-im Ofen gebraten-
-am Tisch tranchiert-
mit zweierlei Saucen und gebratenen Edelpilzen,
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle
€ 45,00

Menüpreis € 83,60 pro Person



Menüvorschlag II

Bretonische Jakobsmuscheln gebraten
an einem Feinschmeckersalat
mit Champagnersauce,
Tomaten und frischen Basilikum
€ 19,80



Badische Flädlesuppe
mit Schnittlauch
€ 9,00



Kalbsschulter
-im Ofen geschmort-
an einer Kalbsrahmsauce,
Gemüse vom Markt,
hausgemachten Spätzle
oder Kroketten
€ 34,80

Menüpreis € 63,60 pro Person

Menüvorschlag III

Gazpacho Andaluz
(Geeiste spanische Gemüsesuppe)
€ 9,00
wahlweise mit gebratenen Gambas + € 6,00



Filet vom geangelten Loup de Mer
-in Olivenöl mit Knoblauch, Thymian und Peperoni gebraten-
mit Marktgemüse und Steinpilzrisotto
€ 34,00

Menüpreis € 43,00 pro Person

Menüvorschlag IV

Sommerblattsalate
mit gerösteten Nüssen,
Kernen und Kirschtomaten
€ 10,80



Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen
mit Schinken und Käse gefüllt,
Marktgemüse und Pommes-Frites
€ 34,80

Menüpreis € 45,60 pro Person

Menüvorschlag V

Hausgemachte Hummerravioli
an einer Beurre blanc,
mit Tomaten
und Basilikum
€ 27,00



Roastbeef vom Simmentaler Rind
rosa gebraten
-am Tisch tranchiert-
mit Sauce Béarnaise, jungen Böhnchen
und hausgemachtem Kartoffelgratin
€ 42,00

Menüpreis € 69,00 pro Person



Menüvorschlag VI

Gebratene Gambas „Piri-Piri“
im Pfännchen
mit ofenfrischem Baguette
€ 23,80



Saltimbocca alla romana
mit italienischem Ofengemüse
und cremiger Polenta
€ 34,00

Menüpreis € 57,80 pro Person

Menüvorschlag VII

Tatar vom Weiderind an
kleinem Salat
€ 21,80



Auberginenröllchen
mit Walnusspaste gefüllt
an Granatapfelkernen und Rucola
mit Balsamicocrème
€ 16,80



Lammhaxe
-im Ofen geschmort-
mit jungen Bohnen,
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
€ 29,80

Menüpreis € 68,40 pro Person



Fischmenü

Ceviche vom Kingfish
mit Limetten, Mango und roten Zwiebel mariniert
€ 26,80



Klare französische Fischsuppe
mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen
€ 14,00



Filet vom weißen Pazifikeilbutt
in Butter gebraten, mit Beurre blanc, gebratenen Pfifferlingen,
Marktgemüse und hausgemachten Tagliatelle
€ 44,00

Menüpreis € 84,80 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag IX

Ochsenherztomaten-Carpaccio
mit Burrata
und frischem Basilikum
€ 15,80



Linsensuppe
mit Kreuzkümmel und Curry
€ 10,80



Pappardelle
mit Tomaten Artischockenragout
und Gemüse Beurre blanc
€ 28,00

Menüpreis € 54,60 pro Person



Vegetarischer Menüvorschlag X

Lauwarme Artischocken
mit Traubenkern-Estragon-Vinaigrette
€ 19,00



Karotten-Ingwersüppchen
mit Kokosschaum
€ 9,80



Auberginenröllchen gefüllt
mit frischen Gartenkräutern,
Pecorino und Mozzarella auf Steinpilzrisotto
€ 29,80

Menüpreis € 58,60 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag XI

Carpaccio von roter Beeten
mit Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen
€ 17,80



Geeiste Gurkenschaumsuppe
mit Joghurt und Dill
€ 8,00



Gemüsecurry mit Kokosmilch,
frischen Shiitake Pilzen und Kichererbsen
aromatisiert mit Zitronengras,
frischem Limettensaft und Koriander
€ 26,80

Menüpreis € 52,60 pro Person

Desserts

Käsekuchen im Glas
mit frischen Blaubeeren
€ 9,80



Crème brûlée und Panna Cotta
mit frischen Erdbeeren
€ 12,80



Frische Buchholzer Erdbeeren
mit Holunderblütensabayon
und Mandelrahmeis
€ 13,80



Sorbet Variation
mit frischen Früchten
€ 14,00



Himbeertiramisu
mit frischen Gartenbeeren
€ 14,00



Weißer Weinbergpfirsich
mit Holunderblütensabayon
und hausgemachtem Vanilleeis
€ 15,00



Zweierlei Mousse au Chocolate
von der Valhronaschokolade
mit frischen Erdbeeren
€ 14,80



Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern,
Kirschen, Vanilleschaum
und Vanilleeis
€ 15,00



Erdbeersüppchen,
hausgemachtes Kokoseis
mit Champagner aufgegossen
€ 16,00



Französischer Rohmilchkäse
und Tessiner Feigensenf
€ 15,00 pro Person



Dessertbuffet

Servieren wir Ihnen ab 15 Personen

Mousse au chocolat, Crème brûlée,
Panna cotta, Vanille-Topfenmousse,
Crema Catalana, hausgemachte Eisvariation,
Käsekuchenschaum im Glas, Früchte der Saison
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Kirschen
€ 16,80 pro Person

Hotel Hirschen * Breisgauer Straße 47 * 79110 Freiburg
Telefon: +49 (0) 761 8977690 * Fax: +49 (0) 761 87994

Betreiber: Baumgartner Gaststätten Betriebe GmbH * Geschäftsführer: Elias Baumgartner, Werner Baumgartner
Registergericht : Amtsgericht Freiburg * Registernummer : HRB 3092 * USt-Id-Nr. : DE 142 088 502
BANKVERBINDUNG: Sparkasse Freiburg - Nördlicher Breisgau * Konto-Nr.: 201 54 95 * BLZ: 680 501 01 IBAN:
DE 44 6805 0101 0002 0154 95 * SWIFT-BIC: FRSPDE 66 XXX * Steuernummer 06409/43530



Mitternachtssnacks

Schwarzwälder Kartoffelsuppe
€ 7,80 pro Person

Ungarische Gulaschsuppe
€ 7,80 pro Person

Currywurst mit Brot
€ 8,60 pro Person

Austernbuffet mit Gillardeau - Austern
€ 4,50 pro Stück

Die Gästeanzahl, welche Sie uns bis 2 Tage vor Veranstaltung mitteilen, werden wir Ihnen in Rechnung stellen. Sollte sich Ihre Personenzahl am Veranstaltungstag reduzieren, behalten wir uns vor 80% des vereinbarten Menüpreises in Rechnung zu stellen.

Bitte vereinbaren Sie Ihren Termin zur persönlichen Menüabsprache unter der Telefonnummer 0761 / 8977690 Ihr Hirschen-Team