

# Menüvorschläge

## Herbst / Winter 2024 / 2025

*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.*

*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.*

**Wir bitten Sie um eine einheitliche Menüauswahl**  
**Freuen Sie sich auf den „Hirschen-Klassiker“**  
**ab dem 20. Oktober bis Weihnachten servieren wir Ihnen dieses Menü**

Badischer Feldsalat  
mit unserem Hausdressing angemacht,  
mit gebratenen Speckstreifen und Buttercroûtons  
€ 14,80

oder

Badischer Feldsalat mit gerösteter Freiland Gänseleber  
und frisch gehobeltem schwarzen Albatrüffel  
€ 19,80



Deutsche Freilandgans  
-im Ofen knusprig gebraten-  
an einer Gänsejus,  
mit glacierten Maronen, gefülltem Bratapfel,  
Apfelrotkraut, hausgemachte Semmel- und Kartoffelknödel  
€ 45,00



*Tarte Tatin*  
Karamellisierte Apfelspalten auf Blätterteig im Ofen gebacken & mit Calvados flambiert  
hausgemachtes Vanilleeis und halbgeschlagene Sahne  
€ 16,00

*Menüpreis € 75,80 pro Person*  
*Menüpreis € 80,80 pro Person (mit Freiland Gänseleber)*



### Menüvorschlag I

Bretonische Jakobsmuscheln  
auf Trüffelrisotto,  
weißem Trüffelschaum  
und frisch gehobeltem Albatrüffel  
€ 26,80



Kürbissuppe mit Ingwer  
und Kokosmilch  
€ 11,80



Kalbsschulter  
-im Ofen geschmort-  
an einer Kalbsrahmsauce  
mit frischem Gemüse vom Markt  
und hausgemachten Spätzle oder Kroketten  
€ 34,00

*Menüpreis € 72,60 pro Person*

### Menüvorschlag II

Badischer Feldsalat  
mit geröstetem Speck und Kracherle  
€ 14,80



Badische Flädlesuppe  
mit Schnittlauch  
€ 9,80



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

*Menüpreis € 69,60 pro Person*

### Menüvorschlag III

Französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage  
und Hummerravioli  
€ 16,00



Rinderrücken vom Simmentaler Rind  
-am Stück im Ofen rosa gebraten, am Tisch tranchiert-  
mit Sauce Béarnaise,  
Gemüse vom Markt,  
hausgemachtem Kartoffelgratin  
oder Steinpilzrisotto  
€ 42,00

*Menüpreis € 58,00 pro Person*

### Menüvorschlag IV

Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet  
mit Zitrone und Olivenöl mariniert,  
frisch gehobelter Parmesan  
€ 23,80



Schwarzwälder Kartoffelrahmsuppe  
mit Kracherle  
€ 12,80



Gebratene Maispoulardenbrust  
nach „Winzerin Art“  
auf Champagnerkraut  
mit gebratenen Weintrauben, Speckstreifen  
und Kartoffelpüree  
€ 32,00

*Menüpreis € 68,60 pro Person*

### Menüvorschlag V

Gambas „Piri-Piri“ in Olivenöl gebraten,  
mit frisch gebratenem Gemüse

€ 26,80



Hausgemachte Nudeln  
mit schwarzem Albatrüffel  
und Trüffelschaum

€ 21,80



Rosa Grapefruit-Sorbet

€ 4,50



Rehrücken und Rehnüsschen  
-im Ofen rosa gebraten-  
an einer Rehrahmsauce  
mit gebratenen Edelpilzen, Bratapfel, Preiselbeeren,  
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle

€ 48,00

*Menüpreis € 101,10 pro Person*

### Menüvorschlag VI

Gänsesleber-Terrine  
Madeira-Gelee und Feldsalat,  
mit ofenfrischer Brioche

€ 28,00



Rahmsuppe von Steinpilzen

€ 16,00



Variation von frischen Edelfischen  
(Markt frisch nach Tagesangebot)  
auf Blattspinat

mit einer Champagnersauce  
und hausgemachten Nudeln

€ 46,00

*Menüpreis € 90,00 pro Person*

### Vegetarischer Menüvorschlag VII

Kürbisgnocchi  
mit gratiniertem Ziegenkäse  
€ 18,00



Badischer Feldsalat  
mit gerösteten Walnüssen  
und glasierten Birnen  
€ 18,90



Gemüsecurry mit Kokosmilch,  
frischen Shiitakepilzen und Kichererbsen,  
aromatisiert mit Zitronengras, frischem Limettensaft und Koriander  
€ 29,80

*Menüpreis € 66,70 pro Person*

### Vegetarischer Menüvorschlag VIII

Auberginenröllchen  
mit Walnusspaste gefüllt,  
Rucola und Granatapfelkernen  
€ 19,80



Brombeer Spätburgunder Sorbet  
€ 4,50



Ravioli mit Ziegenkäse gefüllt  
auf Kirschtomaten Sugo  
und Zucchini Gemüse  
€ 31,00

*Menüpreis € 55,30 pro Person*

### Desserts

Crème brûlée und Panna Cotta  
mit Orangenfilets  
€ 13,80



Kürbiskrokant Parfait  
auf Kaiserstühler Spätzwetschgen-Ragout  
€ 15,00



Zweierlei Mousse au Chocolate  
von der Valhronaschokolade  
mit hausgemachtem Vanilleeis und Eierlikör  
€ 14,00



Warmer Ofenschlupfer  
mit Zwetschgenkompott  
und Mandelrahmreis  
€ 15,00



Café Gourmand  
€ 13,50



Weißer Weinbergpfirsich  
mit Holunderblütensabayon  
und hausgemachtem Vanilleeis  
€ 16,00



Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,  
eingelegte Kirschen und Vanilleschaum  
€ 16,00

### **Dessertbuffet**

*servieren wir Ihnen ab 15 Personen*

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

dazu kleines Käsebuffet mit  
Französischer Rohmilchkäse  
und Tessiner Feigensenf  
€ 12,80 pro Person

### **Mitternachtssnacks**

Schwarzwälder Kartoffelsüpple  
€ 7,80 pro Person

Ungarische Gulaschsuppe  
€ 9,80 pro Person

Currywurst mit Brot  
€ 8,60 pro Person

Austernbuffet mit Gillardeau - Austern  
€ 4,90 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*



**Hotel Hirschen**