

Menüvorschläge

Winter 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.

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

Menüvorschlag I

Bretonische Jakobsmuscheln
auf Trüffelrisotto
mit weißem Trüffelschaum
€ 24,80



Kürbissuppe mit Ingwer
und Kokosmilch
€ 12,00



Kalbsschulter
-im Ofen geschmort-
an einer Kalbsrahmsauce
mit frischem Gemüse vom Markt
und hausgemachten Spätzle oder Krokette
€ 34,80

Menüpreis € 71,60 pro Person

Menüvorschlag II

Badischer Feldsalat
mit geröstetem Speck und Kracherle
€ 14,80
(Bis Anfang Februar)



Badische Flädlesuppe
mit Schnittlauch
€ 9,80



Kalbsfilet gebraten
-am Tisch tranchiert-
mit zweierlei Saucen und gebratenen Edelpilzen,
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle
€ 48,00

Menüpreis € 72,60 pro Person

Menüvorschlag III

Französische Fischsuppe
mit Edelfischeinlage
€ 15,00



Rinderrücken vom Simmentaler Rind
-am Stück im Ofen rosa gebraten, am Tisch tranchiert-
mit Sauce Béarnaise, Gemüse vom Markt,
hausgemachtem Kartoffelgratin oder Steinpilzrisotto
€ 44,00

Menüpreis € 59,00 pro Person

Menüvorschlag IV

Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet
mit Zitrone und Olivenöl mariniert,
frisch gehobelter Parmesan
€ 24,80



Schwarzwälder Kartoffelrahmsuppe
mit Kracherle
€ 12,00



Gebratene Maispoulardenbrust
nach „Winzerin Art“
auf Champagnerkraut
mit gebratenen Weintrauben, Speckstreifen
und Kartoffelpüree
€ 34,00

Menüpreis € 70,80 pro Person

Menüvorschlag V

Lauwarmer gebeizter Eismeersaibling
auf Belugalinsen und Rauchfischmousse
€ 26,00



Hausgemachte Nudeln
mit schwarzem Albatrüffel
und Trüffelschaum
€ 26,00



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
€ 49,80

Menüpreis € 106,30 pro Person

Menüvorschlag VI

Gänsestopfleber-Terrine
mit ofenfrischem Brioche, Madeira-Gelee
und Feldsalat
€ 28,00



Rahmsuppe von Steinpilzen
€ 15,80



Seeteufel mit Oliven-Salzzitronenkruste
auf Artischockenpüree
mit Schmortomatenrelish und Steinpilzrisotto
€ 45,00

Menüpreis € 88,80 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag VII

Kürbisgnocchi
mit gratiniertem Ziegenkäse
€ 19,80



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 € 68,50 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag VIII

Auberginenröllchen
mit Walnusspaste gefüllt,
Rucola und Granatapfelkernen
€ 21,80



Brombeer Spätburgunder Sorbet
€ 4,50



Ravioli mit Ziegenkäse gefüllt
auf Kirschtomaten Sugo
und Zucchini Gemüse
€ 33,80

Menüpreis € 60,10 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
€ 13,80

Dreierlei hausgemachte Sorbets
mit frischen Früchten und Himbeer-Aprikosenspiegel
€ 15,00



Café Gourmand
€ 13,80



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



Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon
und hausgemachtem Vanilleeis
€ 17,00



Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
eingelegte Kirschen und Vanilleschaum
€ 17,00

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,
€ 19,80 pro Person

dazu kleines Käsebuffet mit
Französischer Rohmilchkäse
und Tessiner Feigensenf
€ 14,80 pro Person

Mitternachtssnacks

Schwarzwälder Kartoffelsüpple
€ 8,50 pro Person

Ungarische Gulaschsuppe
€ 8,50 pro Person

Currywurst mit Brot
€ 9,50 pro Person

Austernbuffet mit Gillardeau - Austern
€ 5,00 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

Breisgauer Straße 47 • D-79110 Freiburg-Lehen

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

E-Mail: info@hirschen-freiburg.de • Internet: www.hirschen-freiburg.de