

Fisch- und Hummerwochen im Hirschen in Lehen

Fischmenü

Carpaccio von der Jakobsmuschel
mit sautierten Venusmuscheln, Beurre blanc und Inkatomaten 27.80



Hummerschaumsüppchen mit Hummerravioli 19.80



Medaillon vom Steinbeißer -im roten Curry-Sud pochiert-
mit Gemüse und Basmatireis 46.00



Amaretto-Parfait mit Kaiserstühler Zwetschgenragout 16.00

Menüpreis 105.00

Hirschen-Spezialitäten

auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit

Ab 2 Personen, am Tisch filetiert:

Ganze bretonische Seezunge in Butter gebraten
mit Blattspinat und Dampfkartoffeln pro Person 52.00

Steinbutt -im Ofen mit frischem Gemüse gegart-
an einer Beurre blanc und hausgemachten Tagliatelle pro Person 68.00

Liebe Gäste,
da wir die Edelfische im Ganzen à la Minute für Sie zubereiten,
benötigen wir etwa 20 Minuten Zeit für die Seezunge und 35 Minuten Zeit für den Steinbutt.

Fisch-Vorspeisen

3 Gillardeau Austern mit Apfel-Gurken-Gin Vinaigrette mariniert	18.80
Halbes Dutzend Fines de Claire Austern mit Zitronen	23.50
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß-sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer	27.80
Wilde Rotgarnelen „Don Alfredo“ in Olivenöl gebraten, mit Schalotten, Knoblauch und Sambal Oelek	28.00
Medaillon vom Atlantikhummer und Jakobsmuschel auf Blattspinat mit Hummerschaum überbacken	39.80

Fisch-Suppen

Kerbelschaumsüppchen mit Krustentiereinlage und Venusmuscheln	15.00
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage, Lachsklößchen und Hummerravioli	17.80

Fisch-Hauptgerichte

Skrei „Winzerin“ mit Speck und glasierten Trauben auf Champagnerkraut und Kartoffelpüree	38.00
Medaillon vom weißen Heilbutt in Butter gebraten mit Beurre blanc, Edelpilzen, Marktgemüse und Salzkartoffeln oder Nudeln	47.80
Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat mit einer Champagnersauce überbacken und hausgemachten Tagliatelle oder Reis	49.00
Halber Atlantikhummer -in der Schale oder ausgelöst- an einer Beurre blanc mit Blattspinat gefüllt und Dampfkartoffeln (auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit)	69.80

Für 2 Personen:

Ganze Dorade auf Wurzelgemüse -im Ofen gegart, am Tisch filetiert- mit Salzkartoffeln	pro Person	36.00
--	------------	-------

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit gerösteten Kernen	klein	10.80
	groß	13.80
Badische Flädlesuppe		9.80
Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Buttercroûtons		14.80

Hauptgänge

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle		25.80
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle		34.80
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes – Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln		36.00
Cordon Bleu vom Kalb (mit Schinken und Käse gefüllt) mit Marktgemüse und Pommes – Frites		39.00
Filet vom Angusrind -rosa gebraten- an einer Morchelrahmsauce, mit Blattspinat und hausgemachten Spätzle		49.80

Vegetarisch

Kross gebratenes Rösti mit saisonaler Gemüsevariation und gebratenen Edelpilzen (auch vegan erhältlich)		29.80
Hausgemachte Steinpilzravioli an Marktgemüse mit Trüffelschaum		32.00

Dessert

Crème brûlée mit Orangenfilets	12.80
Mousse au Chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit hausgemachtem Vanilleeis und Baileys	14.00
Café Gourmand	14.80
Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf, Trauben und Nüssen	15.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	15.80
3 Kugeln hausgemachtes Sorbet am Tisch mit Champagner aufgegossen	15.80
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot)	4.00
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)	4.00

Unsere Süßweinempfehlung für Sie

2021 Gewürztraminer Beerenauslese	5 cl	8.90
Weingut K.H.Johner, Bischoffingen	0.375 l	35.80