

Vorspeisen

Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk. 4.50
Carpaccio vom Bonito (Thunfisch) süß- sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer	26.80
Hausgemachte Hummerravioli mit Tomate und Basilikum	28.00
Pulpo in Olivenöl mit Peperoni und Gemüse gebraten, mit Chorizo - Chips und kleinem Feldsalat	24.80
Shrimpscocktail auf Salatbouquet mit einer Cocktailsauce und Butters-toast	23.00

Suppen

Rahmsuppe vom Atlantikhummer mit hausgemachtem Hummerravioli	16.00
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen	14.00

Hauptgerichte

Medaillon vom Winterkabeljau „Winzerin Art“ an Champagnerkraut, mit glacierten Trauben, Speckstreifen, Buttercrôutons und Kartoffelpüree	39.80
Filet vom schottischem Lachs im Rote Bete Sud gegart auf Blumenkohl-Curry-Püree und Perlgraupen	29.80
Variation von frischen Edelfischen (Variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat, mit einer Champagnersauce überbacken, und hausgemachte Nudeln	48.00
Ganze bretonische Seesunge in Butter gebraten, mit Blattspinat und Dampfkartoffeln	49.00
Halber Atlantikhummer - in der Schale oder ausgelöst - an einer Beurre blanc mit Blattspinat gefüllt und Dampfkartoffeln (Nach Verfügbarkeit)	59.00

Fisch- und Hummerwochen im Hirschen in Lehen

Fischmenü

Tatar vom asiatisch gebeizten Lachs
mit Feldsalat und eingelegtem Ingwer
23.80



Bretonische Jakobsmuscheln
auf Blattspinat mit einer Champagnersauce überbacken,
Tomate und Basilikum
26.80



„Surf & Turf“
Angusfilet- rosa gebraten- mit Hummermedaillon,
an einer Sauce Bordelaise,
mit Zuckerschoten und Kartoffel-Trüffel-Püree
56.00



Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
eingemachten Kirschen, Vanilleschaum
und hausgemachtem Vanilleeis
15.00

Menu Preis 112.00 pro Person



Hirschen-Spezialität

*Auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit
für 2 - 6 Personen am Tisch filetiert*

Atlantik Steinbutt (Wildfang)
im Ofen mit frischem Gemüse gegart
an einer Beurre blanc
und hausgemachte Nudeln
56.00 pro Person

**Liebe Gäste,
da wir die Edelfische im Ganzen à la Minute für Sie zubereiten,
benötigen wir etwa 35 Minuten Zeit.**