

Fisch- und Hummerwochen im Hirschen in Lehen

Fischmenü

Tatar vom asiatisch gebeizten Eismeersaibling
mit Feldsalat und eingelegtem Ingwer
24.80



Bretonische Jakobsmuscheln (Wildfang)
auf Blattspinat mit einer Champagnersauce überbacken,
Tomate und Basilikum

29.80



„Surf & Turf“

Angusfilet- rosa gebraten- mit Hummermedaillon,
an einer Glace und Sauce Rouille,
auf Zuckerschoten mit Kartoffelpüree

59.00



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

15.00

Menü Preis 119.00 pro Person

Hirschen-Spezialität

Auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit

Für 2 Personen

-am Tisch filetiert-

Ganze bretonische Seeszunge in Butter gebraten,
mit Blattspinat und Dampfkartoffeln

48.00 pro Person

Für 2-6 Personen

-am Tisch filetiert-

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

66.00 pro Person

Liebe Gäste,

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

Fisch-Vorspeisen

Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk. 4.80
Pulpo in Olivenöl mit Peperoni und Gemüse gebraten, mit Chorizo - Chips und kleinem Feldsalat	24.80
Carpaccio vom Bonito (Thunfisch) süß- sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer	26.80
Gambas „Don Alfredo“ in Olivenöl gebraten, mit Schalotten, Knoblauch und Sambal Oelek	26.80
Hausgemachte Hummerravioli mit Tomate und Basilikum	28.00
Pot au feu von Hummer und Edelfischen mit Blattspinat unter einer Blätterteighaube	28.00

Fisch-Suppen

Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen	15.00
Rahmsuppe vom Atlantikhummer mit hausgemachtem Hummerravioli	16.80
Steinpilzdashi mit Tranchen vom Eismeersaibling mit gebeiztem Eigelb und Kräuterflädle	18.00

Fisch-Hauptgerichte

Gebratener Eismeersaibling auf Rote-Bete-Risotto mit Champagnersauce und Gemüseperlen	34.80
Knuspriger Schweinebauch und gegrillter Pulpo auf weißem Bohnenpüree mit geschmorter Paprika, Chipotle-Mayonnaise und fermentierter Knoblauchcrème	38.00
Variation von frischen Edelfischen (Variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat, mit einer Champagnersauce überbacken, und hausgemachte Nudeln	48.00
Halber Atlantikhummer - in der Schale oder ausgelöst - an einer Beurre blanc mit Blattspinat gefüllt und Dampfkartoffeln -ganzer Hummer, mindestens 1 kg- (auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit)	65.00

Badische Klassiker (Vorspeisen und Suppen)

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit gerösteten Kernen	klein	10.80
	groß	12.80
Badische Flädlesuppe		9.00
Schwarzwälder Kartoffelsuppe mit Speck und Buttercrôutons		11.00
Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Buttercrôutons		14.80

Badische Klassiker (Hauptgänge)

Frische Fleischkühle vom Grill an einer Rahmsauce, mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle		23.00
Medaillons von der Schweinelende in Butter gebraten an einer Morchelrahmsauce, auf jungem Blattspinat mit hausgemachten Spätzle		32.00
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle		34.00
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes – Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln		36.00
Filet vom Angusrind -rosa gebraten- an einer Morchelrahmsauce, mit Blattspinat und hausgemachten Spätzle		46.00

Vegetarisch

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

Dessert

Crème brûlée mit Orangenfilets in Grand Marnier	12.80
Nougatparfait mit Zwetschgenkompott	13.80
3 Kugeln Sorbet im Glas am Tisch mit Champagner aufgegossen	13.80
Café Gourmand	14.00
Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf, Trauben und Nüssen	14.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf marinierten Kirschen mit hausgemachtem Vanilleeis	15.00
Mousse au chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit hausgemachtem Vanilleeis und Baileys	14.00
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