

Menüvorschläge

Frühjahr / Sommer 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.*

Wir bitten Sie um eine einheitliche Menüauswahl

**Spargelgerichte bieten wir Ihnen nach saisonaler Verfügbarkeit
(April bis voraussichtlich Ende Juni) an**

Menüvorschlag I

Spargelrahmsuppe mit Spargeleinlage
€ 10,80



Bund frischer Spargel aus Opfingen
an einer Sauce Hollandaise, Kratzete und Dampfkartoffeln
€ 26,00

Menüpreis € 36,80 pro Person

Gerne servieren wir zu unserem Spargelgericht:

kleines Schnitzel vom Schweinerücken
+ € 10,00 pro Person

gemischten Schinken
+ € 12,00 pro Person

Rumpsteak
+ € 21,00 pro Person

Kalbsfilet
+ € 24,00 pro Person

Lachs in Butter gebraten mit Dijonsenf-Hollandaise
+ € 19,80 pro Person

Menüvorschlag II

Lauwarmer Opfinger Spargel
mit Luftgetrocknetem Tiroler Alpenschinken

€ 21,80



Tomatenessenz
mit Basilikumnocken

€ 9,80



Kalbsfilet
-im Ofen gebraten-
-am Tisch tranchiert-
mit zweierlei Saucen und gebratenen Edelpilzen,
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle

€ 47,80

Menüpreis € 79,40 pro Person

Menüvorschlag III

Bretonische Jakobsmuscheln gebraten
an einem Feinschmeckersalat
mit Tomaten und frischen Basilikum

€ 22,00



Badische Flädlesuppe
mit Schnittlauch

€ 9,80



Kalbsschulter
-im Ofen geschmort-
an einer Kalbsrahmsauce,
Opfinger Stangenspargel,
hausgemachten Spätzle oder Krokette

€ 36,00

Menüpreis € 67,80 pro Person

Menüvorschlag IV

Gazpacho Andaluz
(Geeiste spanische Gemüsesuppe)
€ 9,00
wahlweise mit gebratenen Gambas + € 6,00



Filet vom geangelten Loup de Mer
-in Olivenöl mit Knoblauch, Thymian und Peperoni gebraten,
Marktgemüse und Steinpilzrisotto
€ 37,00

Menüpreis € 46,00 pro Person

Menüvorschlag V

Sommerblattsalate
mit gerösteten Nüssen, Kernen und Kirschtomaten
€ 10,80



Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen
mit Schinken und Käse gefüllt,
Marktgemüse und Pommes-Frites
€ 38,00

Menüpreis € 48,80 pro Person

Menüvorschlag VI

Hausgemachte Hummerravioli
an einer Beurre blanc,
mit Tomaten und Basilikum
€ 32,00



Roastbeef vom Simmentaler Rind
rosa gebraten
-am Tisch tranchiert-
mit Sauce Béarnaise, jungen Böhnchen
und hausgemachtem Kartoffelgratin
€ 45,00

Menüpreis € 77,00 pro Person

Menüvorschlag VII

Gebratene Gambas „Piri-Piri“
im Pfännchen
mit ofenfrischem Baguette
€ 26,80



Saltimbocca alla romana
mit italienischem Ofengemüse
und cremiger Polenta
€ 36,00

Menüpreis € 62,80 pro Person

Menüvorschlag VIII

Tatar vom Weiderind
an kleinem Salat
€ 21,80



Auberginenröllchen
mit Walnusspaste gefüllt
an Granatapfelkernen und Rucola
mit Balsamicocrème
€ 16,80



Lammhaxe
-im Ofen geschmort-
mit jungen Bohnen,
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
€ 34,00

Menüpreis € 72,60 pro Person

Fischmenü

Ceviche vom Kingfish
mit Limetten, Mango und roten Zwiebeln mariniert
€ 26,00



Klare französische Fischsuppe
mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen
€ 15,00



Filet vom Pazifikheilbutt, in Butter gebraten,
mit Dijon-Senf-Hollandaise, Opfinger Spargel,
Kratzete und neuen Kartoffeln
€ 45,00

Menüpreis € 86,00 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag X

Ochsenherztomaten-Carpaccio
mit Burrata
und frischem Basilikum
€ 15,80



Bärlauchschaumsuppe
€ 9,80
wahlweise mit Räucherlachs + € 3,00



Pappardelle
mit Tomaten-Artischockenragout
und Gemüse Beurre blanc
€ 29,80

Menüpreis € 55,40 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag XI

Lauwarme Artischocken
mit Traubenkern-Estragon-Vinaigrette
€ 19,00



Karotten-Ingwersüppchen
mit Kokosschaum
€ 9,80



Auberginenröllchen
gefüllt mit frischen Gartenkräutern,
Pecorino und Mozzarella
auf Steinpilzrisotto
€ 29,80

Menüpreis € 58,60 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag XII

Grüner und weißer lauwarmer Spargel
mit Tomatenvinaigrette
€ 19,00



Geeiste Gurkenschaumsuppe
mit Joghurt und Dill
€ 9,00



Gemüsecurry mit Kokosmilch,
frischen Shiitake Pilzen und Kichererbsen
aromatisiert mit Zitronengras,
frischem Limettensaft und Koriander
€ 26,00

Menüpreis € 54,00 pro Person



HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL · RESTAURANT



Desserts

Käsekuchen im Glas
mit frischen Blaubeeren

€ 9,80



Crème brûlée und Panna Cotta
mit frischen Erdbeeren

€ 12,80



Frische Buchholzer Erdbeeren
mit Holunderblütensabayon
und Mandelrahmeis

€ 14,80



Sorbet Variation
mit frischen Früchten

€ 15,00



Himbeertiramisu
mit frischen Gartenbeeren

€ 14,00



Rhabarberschaum
mit Buchholzer Erdbeeren
und hausgemachten Vanilleeis

€ 16,80



Weißer Weinbergpfirsich
mit Holunderblütensabayon
und hausgemachtem Vanilleeis

€ 17,00



Zweierlei Mousse au Chocolate
von der Valhronaschokolade
mit frischen Erdbeeren

€ 16,00



Hotel Hirschen * Breisgauer Straße 47 * 79110 Freiburg
Telefon: +49 (0) 761 8977690 * Fax: +49 (0) 761 87994

Betreiber: Baumgartner Gaststätten Betriebe GmbH * Geschäftsführer: Elias Baumgartner, Werner Baumgartner
Registergericht : Amtsgericht Freiburg * Registernummer : HRB 3092 * USt-Id-Nr. : DE 142 088 502
BANKVERBINDUNG: Sparkasse Freiburg - Nördlicher Breisgau * Konto-Nr.: 201 54 95 * BLZ: 680 501 01
IBAN: DE 44 6805 0101 0002 0154 95 * SWIFT-BIC: FRSPDE 66 XXX * Steuernummer 06409/43530

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern, marinierte Erdbeeren,
Vanilleschaum und Vanilleeis
€ 15,00



Erdbeersüppchen,
hausgemachtes Kokoseis
mit Champagner aufgegossen
€ 16,00



Französischer Rohmilchkäse
und Tessiner Feigensenf
€ 15,00 pro Person



Dessertbuffet

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

Mitternachtssnacks

Schwarzwälder Kartoffelsüpple
€ 8,80 pro Person

Ungarische Gulaschsuppe
€ 9,80 pro Person

Currywurst mit Brot
€ 8,00 pro Person

*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