

Fisch- und Hummerwochen im Hirschen in Lehen

Fischmenü



Carpaccio von der Jakobsmuschel mit sautierten Venusmuscheln, Beurre blanc und Kirschtomaten	27.80
❧ ❧ ❧	
Hummerschaumsüppchen mit Hummerravioli	19.80
❧ ❧ ❧	
Saltimbocca vom Bretonischen Seeteufel mit Ratatouille, Blattspinat und Steinpilzrisotto	48.80
❧ ❧ ❧	
Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon und hausgemachtem Mandelrahmeis	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	51.80
Steinbutt -im Ofen mit frischem Gemüse gegart- an einer Beurre blanc und hausgemachten Tagliatelle	pro Person	64.80

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 Zitrone auf Eis serviert	18.80
Halbes Dutzend Fines de Claire Austern mit Zitrone	23.50
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß-sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer	27.80
Gambas „Don Alfredo“ in Olivenöl gebraten, mit Schalotten, Knoblauch und Sambal Oelek	28.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Atlantikhummer und Jakobsmuscheln auf Blattspinat mit Beurre Blanc, Tomaten und Basilikum	29.80

Fisch-Suppen

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

Fisch-Hauptgerichte

Medaillon vom Schottischen Lachs -in Butter gebraten- auf Rahmlauch mit hausgemachten Tagliatelle	34.00
Skrei „Winzerin“ mit Speck und glasierten Trauben auf Champagnerkraut und Kartoffelpüree	38.00
Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat mit einer Champagnersauce überbacken und hausgemachten Tagliatelle	46.80
Medaillon vom weißen Heilbutt -in Butter gebraten- mit Beurre blanc, Edelpilzen, Marktgemüse und Salzkartoffeln oder hausgemachten Tagliatelle	47.80
Halber Atlantikhummer -in der Schale oder ausgelöst- an einer Beurre blanc mit Blattspinat gefüllt und Dampfkartoffeln (auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit)	69.80

Feinschmeckermenü



Badischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Buttercroûtons	14.80
<i>***</i>	
Petersilienwurzelsüppchen mit gebratener Jakobsmuschel	16.80
<i>***</i>	
Sorbet vom Boskopapfel mit Calvados	4.50
<i>***</i>	
Filet vom Angusrind -rosa gebraten- an einer Morchelrahmsauce mit Blattspinat und hausgemachten Spätzle	48.00
<i>***</i>	
„Freiburger Teller“ Mousse au chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit frischen Edel Früchten und hausgemachtem Vanilleeis	16.80
Menüpreis	98.00

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate	kl. / gr.	9.80 / 11.80
Badische Flädlesuppe		9.80
Gebratene Gänseleber auf Selleriepüree mit glasierten Apfelspalten und einer Cassis-Glace		36.80

Fleisch

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Kalbsrahmsauce mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle	24.00
Medaillons von der Schweinelende -in Butter gebraten- mit Rahmsauce, gebratenen Pilzen, Wirsing und hausgemachten Spätzle	26.80
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle	35.80
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise mit Pommes – Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln	38.00

Vegetarisch

Hausgemachte Steinpilzravioli an Marktgemüse mit weißem Trüffelschaum	32.00
---	-------

Dessert

3 Kugeln hausgemachtes Eis mit Sahne	12.00
Sorbetvariation mit frischen Früchten	15.00
Topfenmousse auf Marillenkompott mit Spekulatiuscrumble	16.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	16.80