

Vorspeisen

Frische Gillardeau Austern auf Eis mit Zitrone	Stück	€ 3,50
Gebratene Gambas „Don Alfredo“ mit Olivenöl, Schalotten, Knoblauch und Peperoni		€ 22,00
Räucheraalfilet mit Kräuterrührei auf geröstetem dunklen Brot		€ 23,00
Gebratener Pulpo mit Chorizo, Paprika und einem Feinschmeckersalat		€ 24,00
Hummerravioli auf Blattspinat an Champagnerschaum mit Tomaten und Basilikum		€ 25,00

Suppen

Kokos-Schaumsüppchen mit Zitronengras und gebratener Jakobsmuschel		€ 12,80
Hausgemachte Rahmsuppe vom Atlantikhummer mit hausgemachten Hummermaultäschle		€ 14,00
Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen und Hummerravioli		€ 14,00

Hauptgerichte

Filet vom Loup de Mer in Olivenöl mit frischem Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten, Ratatouillegemüse, Auberginenröllchen und Steinpilzrisotto		€ 28,00
Filet vom Island-Lachs in Butter gebraten, grüner Spargel, Dijon-Senf-Hollandaise und Butterkartoffeln		€ 34,00
Filet vom geangelten Winterkabeljau in Butter gebraten auf Rahmlauch an einer Beurre blanc und Hummerravioli		€ 38,00
Halber Atlantikhummer (ohne Schale) auf Zuckerschotenpüree an einer Beurre blanc und Trüffelnudeln		€ 45,00
Filet vom wilden Loup de mer in Riesling gedünstet, an einer Beurre blanc mit kleinem Gemüse und Nudeln		€ 42,00
Ganze bretonische Seezunge in Butter gebraten mit Blattspinat und Kartoffeln		€ 44,00

Fisch- und Hummerwochen im Hirschen in Lehen

-ab 18. Januar 2019-

Fischmenü

Carpaccio vom Bonito (Thunfisch)
mit Limetten und eingelegtem Ingwer
€ 23,00



Hummer auf Trüffelrisotto
mit weißem Trüffelschaum
€ 24,00



Variation von frischen Edelfischen
(Seeteufel, Loup de Mer und Steinbutt)
an einer Champagnersauce im Ofen überbacken
mit gebratenen Steinchampignons, Blattspinat und Reis
oder hausgemachten Nudeln
€ 42,00



Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
dazu Kirschen und Vanilleschaum
€ 14,00

Menupreis € 89,00 pro Person



Hirschen-Spezialitäten

ab zwei Personen am Tisch filetiert

Loup de Mer
-in der Salzkruste gegart-
an einer Beurre blanc,
jungem Marktgemüse und Risotto mit grünem Spargel
€ 45,00 pro Person

Atlantik Steinbutt
im Ofen mit frischem Gemüse gegart
an einer Beurre blanc
und Steinpilzrisotto
€ 45,00 pro Person

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