



HIRSCHEN IN LEHEN

HOTEL · RESTAURANT



## Menüvorschläge Frühjahr / Sommer 2018

*Diese Menüvorschläge bieten wir Ihnen ab 10 Personen an.*

**Wir bitten Sie um eine einheitliche Menüauswahl**

*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.*

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

### Menüvorschlag I

Lauwarmer Opfinger Spargel  
mit hausgebeiztem Island Lachs

€ 18,00



Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen  
mit Kokosmilch

€ 8,60



Roastbeef  
-im Ofen rosa gebraten-  
an einer Sauce Béarnaise  
mit Bohnen, Ratatouille und Kartoffelgratin

€ 31,00

*Menüpreis € 55,80 pro Person*

### Menüvorschlag II

Spargelrahmsuppe mit Spargeleinlage

€ 6,80



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

€ 18,90

*Menüpreis € 25,70 pro Person*

Gerne servieren wir zu unserem Spargelgericht:

kleines Schnitzel vom Schweinerücken

+ € 8,00 pro Person

gemischten Schinken

+ € 8,00 pro Person

Kalbssteak

+ € 18,00 pro Person

Rinderfilet

+ € 22,80 pro Person

**Clarion Hotel Hirschen**

Breisgauer Straße 47 • D-79110 Freiburg-Lehen

Telefon +49 (0) 761 89 77 69 0 • Telefax +49 (0) 761 87 994

E-Mail: [info@clarion-hotel-freiburg.de](mailto:info@clarion-hotel-freiburg.de) • Internet: [www.clarion-hotel-freiburg.de](http://www.clarion-hotel-freiburg.de)

### Menüvorschlag III

Bretonische Jakobsmuscheln  
auf Trüffelrisotto  
mit weißem Trüffelschaum  
€ 16,80



Tomatensüppchen mit frischem Basilikum  
€ 6,80



Kalbsschulter  
-im Ofen geschmort-  
an einer Kalbsrahmsauce  
mit Gemüse vom Markt  
und hausgemachten Spätzle oder Krokettchen  
€ 24,80

*Menüpreis € 48,40 pro Person*

### Menüvorschlag IV

Rahmsuppe von frischem Bärlauch  
mit pochiertem Wachteile  
€ 9,00



Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen mit Schinken und Käse gefüllt,  
Marktgemüse und Pommes-Frites  
€ 29,00

*Menüpreis € 38,00 pro Person*

### Menüvorschlag V

Frühlingsblattsalate  
mit gerösteten Cashewnüssen  
und Kirschtomaten  
€ 12,80



Filet vom geangelten Loup de Mer  
-in Olivenöl mit Knoblauch, Thymian und Peperoni gebraten,  
Marktgemüse und Steinpilzrisotto  
€ 27,80

*Menüpreis € 40,60 pro Person*

### Menüvorschlag VI

Medaillons vom Seeteufel  
auf Steinpilzrisotto  
und Gemüseperlen  
€ 18,00



Filet vom Angusrind am Stück im Ofen rosa gebraten  
-am Tisch tranchiert-  
mit Sauce Béarnaise, Gemüse vom Markt,  
hausgemachtem Kartoffelgratin oder Steinpilzrisotto  
€ 36,00

*Menüpreis € 54,00 pro Person*

### Menüvorschlag VII

Gebratene Gambas  
auf einem Rosmarinzweig  
mit Taboulé  
€ 17,80



Im Ofen geschmorte Rinderschulter  
mit Spätburgundersauce,  
Rahmwirsing, Selleriepüree  
und hausgemachten Spätzle  
€ 28,00

*Menüpreis € 45,80 pro Person*

### Menüvorschlag VIII

Tatar vom Island Lachs  
mit Avocado und gebratenen Gambas  
€ 19,80



Badische Festtagssuppe  
mit Eierstich, Flädle und Markklößchen  
€ 8,60



Medaillon vom Schweinelendchen  
an einer Senfrahmsauce  
mit Brokkoli  
und Rosmarinkartoffeln  
€ 24,00

*Menüpreis € 52,40 pro Person*

### Menüvorschlag IX

Französische Fischsuppe  
mit Lachsklößchen und Edelfischeinlage  
€ 10,80



Filet vom Islandkabeljau  
-in Butter gebraten-  
mit Dijon-Senf-Hollandaise Opfinger Spargel, Kratzete  
und neuen Kartoffeln  
€ 29,80

*Menüpreis € 40,60 pro Person*

### Vegetarischer Menüvorschlag X

Tomaten Risotto  
mit Parmesan  
und Rucola  
€ 11,80



Steinpilzrahmsüppchen  
€ 9,80



Steinpilzrisotto  
mit weißem und grünem Spargel  
sowie Gemüseperlen  
€ 24,80

*Menüpreis € 46,40 pro Person*

### Vegetarischer Menüvorschlag XI

Bruschetta  
mit frischen Tomaten, Basilikum  
und Oliven  
€ 9,80



Nudeln mit frischem Burgundertrüffel  
an Trüffelschaum  
(als Zwischengericht)  
€ 18,00



Auberginenröllchen  
gefüllt mit frischen Gartenkräutern,  
Pecorino und Mozzarella  
auf Steinpilzrisotto  
€ 22,00

*Menüpreis € 49,80 pro Person*



HIRSCHEN IN LEHEN

HOTEL · RESTAURANT



### Desserts

Crème brûlée und Panna Cotta  
mit frischen Erdbeeren

€ 10,00



Fruchtsalat von frischen Edel Früchten  
mit Kirschwasser parfümiert  
und hausgemachter Eisvariation

€ 9,00



Hausgemachte Sorbetvariation  
mit gefüllter Babyananas

€ 14,00



Vanille Topfenmousse  
mit frischer Mango

€ 11,00



Tiramisu (ohne Ei)  
mit Beeren der Saison

€ 14,00



Zweierlei Mousse au Chocolate  
mit Vanilleeis  
und Eierlikör

€ 12,80



Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit flüssigem Kern,  
dazu Kirschen, Vanilleschaum und Vanilleeis

€ 14,00



Frische Garten Erdbeeren (*ab Mitte Mai*)  
mit Holunderblütensabayon und Mandelrahmeis

€ 12,80

Clarion Hotel Hirschen

Breisgauer Straße 47 • D-79110 Freiburg-Lehen

Telefon +49 (0) 761 89 77 69 0 • Telefax +49 (0) 761 87 994

E-Mail: [info@clarion-hotel-freiburg.de](mailto:info@clarion-hotel-freiburg.de) • Internet: [www.clarion-hotel-freiburg.de](http://www.clarion-hotel-freiburg.de)



Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon  
und hausgemachtem Vanilleeis

€ 12,80



Variation von frischen Gartenbeeren  
mit Topfenmousse und Mandelrahmeis

€ 12,00

### **Dessertbuffet**

Mousse au chocolat, hausgemachte Eisvariation, Crème brûlée,  
Vanille-Topfenmousse, Crème Caramel,  
Bayrisch Crème mit Erdbeersauce  
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Kirschen,  
Panna cotta, Früchte der Saison,  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
€ 14,00 pro Person

dazu zusätzlich kleines Käsebuffet mit Allgäuer Käsevariation  
(Heumilch-Alpkäse, Bockshornkleekäse und Ziegenkäse)  
zusätzlich € 10,80 pro Person

Französischer Rohmilchkäse  
und Tessiner Feigensenf  
€ 12,80 pro Person

*Bitte vereinbaren Sie Ihren Termin zur persönlichen Menüabsprache unter der Telefonnummer 0761 / 8977690*

*Ihr Hirschen-Team*