

Menüvorschläge Sommer 2021

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

Menüvorschlag I

Sommerliche Blattsalate
mit hausgebeiztem Eismeersaibling
€ 18,90



Tomatenessenz
mit Basilikumnocken
€ 8,60



Kalbsfilet gebraten
-am Tisch tranchiert-
mit zweierlei Saucen und frischen Pfifferlingen,
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle
€ 37,00

Menüpreis € 64,50 pro Person

Menüvorschlag II

Bretonische Jakobsmuscheln gebraten
an einem Feinschmeckersalat
mit Tomaten und frischen Basilikum
€ 17,00





Kerbelrahmsüppchen
mit Lachsklößchen
€ 6,80



Kalbsschulter
-im Ofen geschmort-
an einer Kalbsrahmsauce,
mit Gemüse vom Markt,
hausgemachten Spätzle oder Kroketten
€ 29,80

Menüpreis € 53,60 pro Person

Menüvorschlag III

Caçpacho Andaluz
(Geeiste spanische Gemüsesuppe)
€ 8,00



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

Menüpreis € 35,80 pro Person

Menüvorschlag IV

Sommerblattsalate
mit gerösteten Nüssen, Kernen und Kirschtomaten
€ 9,00



Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen
mit Schinken und Käse gefüllt,
Marktgemüse und Pommes-Frites
€ 32,00

Menüpreis € 41,00 pro Person

Menüvorschlag V

Medaillon vom Seeteufel
auf hausgemachten Tagiatelle
mit Tomaten-Walnuss-Ricottapesto
€ 18,00



Roastbeef vom Simmentaler Rind
rosa gebraten
-am Tisch tranchiert-
mit Sauce Béarnaise, jungen Böhnchen
und hausgemachtem Kartoffelgratin
€ 36,00

Menüpreis € 54,00 pro Person

Menüvorschlag VI

Gebratene Gambas
auf Gemüse-Cous-Cous
€ 17,80



Saltimbocca alla romana
mit italienischem Ofengemüse
und cremiger Polenta
€ 32,00

Menüpreis € 49,80 pro Person

Menüvorschlag VII

Tatar vom Weiderind
an kleinem Salat
€ 19,80



Kaltschale von der Charentaise Melone
mit Vintage Portwein
und Parmaschinken Grissini
€ 8,60





HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL · RESTAURANT
★ ★ ★ ★

Lammhaxe
-im Ofen geschmort-
mit jungen Bohnen,
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
€ 26,00

Menüpreis € 54,40 pro Person

Menüvorschlag VIII

Ceviche vom Kingfish
mit Limetten, Mango und roten Zwiebeln mariniert
€ 21,80



Filet vom Pazifikheilbutt, in Butter gebraten,
Blattspinat und hausgemachten Tagliatelle,
€ 32,00

Menüpreis € 53,80 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag IX

Ochsenherztomaten-Carpaccio
mit Burrata
und frischem Basilikum
€ 14,00



Steinpilzconsommé
mit hausgemachten Steinpilzravioli
€ 9,00



Pappardelle
mit Tomaten-Artischockenragout
und Gemüse Beurre blanc
€ 26,00

Menüpreis € 49,00 pro Person



Vegetarischer Menüvorschlag X

Lauwarme Artischocken
mit Traubenkern-Estragon-Vinaigrette
€ 16,00



Schwarzwälder Pilzpfännle
in Butter gebratene Edelpilzen
auf hausgemachten Nudeln
€ 18,00



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

Menüpreis € 56,00 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag XI

„Antipasti Misti“
Tomaten-Mozarella mit Basilikum
Grillgemüse, getrocknete Tomaten und Oliven
€ 15,00



Karotten-Ingwersüppchen
mit Kokosschaum
€ 8,00



Gemüsecurry mit Kokosmilch,
frischen Shiitake Pilzen und Kichererbsen
aromatisiert mit Zitronengras,
frischem Limettensaft und Koriander
€ 22,50

Menüpreis € 45,50 pro Person



HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL · RESTAURANT



Desserts

Crème brûlée und Panna Cotta
mit frischen Erdbeeren
€ 10,00



Erdbeersüppchen,
hausgemachtes Kokoseis
mit Champagner aufgegossen
€ 16,00



Sorbet Variation
mit frischen Früchten
€ 14,00



Salat von frischen Früchten
mit Kirschwasser parfümiert,
hausgemachtes Vanilleeis und Sahne
€ 9,00



Tiramisu (ohne Ei)
mit Beeren der Saison
€ 14,00



Zweierlei Mousse au Chocolate
von der Valhronaschokolade
mit frischen Erdbeeren
€ 13,80



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





HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL · RESTAURANT



Frische Garten Erdbeeren
mit Holunderblütensabayon
und Mandelrahmeis
€ 12,80



Weißer Weinbergpfirsich
mit Holunderblütensabayon
und hausgemachtem Vanilleeis
€ 12,80



Variation von frischen Gartenbeeren
mit Topfenmousse und Mandelrahmeis
€ 12,00



Französischer Rohmilchkäse
und Tessiner Feigensenf
€ 14,00 pro Person

Dessertbuffet

Mousse au chocolat, Crème brûlée,
Panna cotta, Vanille-Topfenmousse,
Crème Caramel,
hausgemachte Eisvariation,
Beerenstreuselkuchen im Glas,
(Käsekuchenschäum im Glas)
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Kirschen,
Früchte der Saison,
€ 16,00 pro Person

Mitternachtssnacks

Schwarzwälder Kartoffelsuppe
€ 6,00 pro Person

Ungarische Gulaschsuppe
€ 7,00 pro Person

Currywurst mit Brot
€ 6,80 pro Person

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



Austernbuffet mit Gillardeau - Austern
€ 3,90 pro Stück

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