

# Menüvorschläge

## Frühjahr / Sommer 2022

*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  
€ 7,80



Bund frischer Spargel aus Opfingen  
an einer Sauce Hollandaise, Kratzete und Dampfkartoffeln  
€ 20,60

*Menüpreis € 28,40 pro Person*

*Gerne servieren wir zu unserem Spargelgericht:*

kleines Schnitzel vom Schweinerücken  
+ € 9,00 pro Person

gemischten Schinken  
+ € 9,00 pro Person

Kalbssteak  
+ € 21,00 pro Person

Rinderfilet  
+ € 24,00 pro Person

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

### Menüvorschlag II

Lauwarmer Opfinger Spargel  
mit hausgebeiztem Eismeersaibling  
€ 19,80



Tomatenessenz  
mit Basilikumnocken  
€ 9,80



Kalbsfilet  
-im Ofen gebraten-  
-am Tisch tranchiert-  
mit zweierlei Saucen und frischen Pfifferlingen,  
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle  
€ 39,80

*Menüpreis € 69,40 pro Person*

### Menüvorschlag III

Bretonische Jakobsmuscheln gebraten  
an einem Feinschmeckersalat  
mit Tomaten und frischen Basilikum  
€ 19,80



Kerbelrahmsüppchen  
mit Lachsklößchen  
€ 8,90



Kalbsschulter  
-im Ofen geschmort-  
an einer Kalbsrahmsauce,  
Opfinger Stangenspargel,  
hausgemachten Spätzle oder Kroketten  
€ 32,00

*Menüpreis € 60,70 pro Person*



### Menüvorschlag IV

Cazpacho Andaluz  
(Geeiste spanische Gemüsesuppe)  
€ 8,00



Filet vom geangelten Loup de Mer  
-in Olivenöl mit Knoblauch, Thymian und Peperoni gebraten,  
Marktgemüse und Steinpilzrisotto  
€ 29,80

*Menüpreis € 37,80 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  
€ 34,80

*Menüpreis € 45,60 pro Person*

### Menüvorschlag VI

Medaillon vom Seeteufel  
auf hausgemachten Tagiatelle  
mit Tomaten-Walnuss-Ricottapesto  
€ 21,00





Roastbeef vom Simmentaler Rind  
rosa gebraten  
-am Tisch tranchiert-  
mit Sauce Béarnaise, jungen Böhnchen  
und hausgemachtem Kartoffelgratin  
€ 38,00

*Menüpreis € 59,00 pro Person*

### **Menüvorschlag VII**

Gebratene Gambas  
auf Gemüse-Cous-Cous  
€ 19,80



Saltimbocca alla romana  
mit italienischem Ofengemüse  
und cremiger Polenta  
€ 34,00

*Menüpreis € 53,80 pro Person*

### **Menüvorschlag VIII**

Tatar vom Weiderind  
an kleinem Salat  
€ 21,80



Kaltschale von der Charentaise Melone  
mit Vintage Portwein  
und Parmaschinken Grissini  
€ 9,40



Lammhaxe  
-im Ofen geschmort-  
mit jungen Bohnen,  
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln  
€ 29,00

*Menüpreis € 60,20 pro Person*

### Menüvorschlag IX

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



Filet vom Pazifikheilbutt, in Butter gebraten,  
mit Dijon-Senf-Hollandaise, Opfänger Spargel,  
Kratzete und neuen Kartoffeln  
€ 34,00

*Menüpreis € 55,80 pro Person*

### Vegetarischer Menüvorschlag X

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



Steinpilzconsommé  
mit hausgemachten Steinpilzravioli  
€ 9,80



Pappardelle  
mit Tomaten-Artischockenragout  
und Gemüse Beurre blanc  
€ 28,00

*Menüpreis € 53,60 pro Person*



### **Vegetarischer Menüvorschlag XI**

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



Schwarzwälder Pilzpfännle  
in Butter gebraten  
und hausgemachten Nudeln  
€ 19,80



Auberginenröllchen  
gefüllt mit frischen Gartenkräutern,  
Pecorino und Mozzarella  
auf Steinpilzrisotto  
€ 24,00

*Menüpreis € 62,80 pro Person*

### **Vegetarischer Menüvorschlag XII**

Grüner und weißer lauwarmer Spargel  
mit Tomatenvinaigrette  
€ 17,80



Karotten-Ingwersüppchen  
mit Kokosschaum  
€ 9,80



Gemüsecurry mit Kokosmilch,  
frischen Shiitake Pilzen und Kichererbsen  
aromatisiert mit Zitronengras,  
frischem Limettensaft und Koriander  
€ 24,80

*Menüpreis € 52,40 pro Person*

## Desserts

Crème brûlée und Panna Cotta  
mit frischen Erdbeeren  
€ 11,80



Erdbeersüppchen,  
hausgemachtes Kokoseis  
mit Champagner aufgegossen  
€ 16,00



Sorbet Variation  
mit frischen Früchten  
€ 14,00



Vanille Topfenmousse  
mit frischen Gartenbeeren  
€ 14,00



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



Zweierlei Mousse au Chocolate  
von der Valhronaschokolade  
mit frischen Erdbeeren  
€ 14,80



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



Frische Erdbeeren  
mit Holunderblütensabayon  
und Mandelrahmeis  
€ 13,80



Weißer Weinbergpfirsich  
mit Holunderblütensabayon  
und hausgemachtem Vanilleeis  
€ 14,00



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,  
Käsekuchenschäum im Glas  
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Kirschen,  
Früchte der Saison,  
€ 16,80 pro Person

### **Mitternachtssnacks**

Schwarzwälder Kartoffelsuppe  
€ 7,80 pro Person

Ungarische Gulaschsuppe  
€ 7,80 pro Person

Currywurst mit Brot  
€ 8,60 pro Person

Austernbuffet mit Gillardeau - Austern  
€ 4,50 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*