



Menüvorschläge 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

Menüvorschlag I

Hausgebeiztem Eismeersaibling
an einem Kräutersalat mit Ingwer
und Zitronendressing
€ 19,80



Tomatenessenz
mit Basilikumnocken
€ 9,80



Kalbsfilet
-im Ofen gebraten-
-am Tisch tranchiert-
mit zweierlei Saucen und frischen Pfifferlingen,
Marktgemüse und hausgemachten Spätzle
€ 44,00

Menüpreis € 73,60 pro Person

Menüvorschlag II

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



Kerbelrahmsüppchen
mit Lachsklößchen
9,80



Kalbsschulter
-im Ofen geschmort-
an einer Kalbsrahmsauce, Marktgemüse,
hausgemachten Spätzle oder Kroketten
€ 34,00

Menüpreis € 63,60 pro Person

Menüvorschlag III

Cazpacho Andaluz
(Geeiste spanische Gemüsesuppe)
€ 9,80
(optional mit einer gebratenen Garnele +€ 4,00)



Filet vom geangelten Loup de Mer
-in Olivenöl mit Knoblauch, Thymian und Peperoni gebraten,
Marktgemüse und Steinpilzrisotto
€ 32,00

Menüpreis € 41,80 pro Person

Menüvorschlag IV

Sommerblattsalate
mit gerösteten Nüssen, Kernen und Kirschtomaten
€ 12,80





Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen
mit Schinken und Käse gefüllt,
Marktgemüse und Pommes-Frites
€ 34,80

Menüpreis € 47,60 pro Person

Menüvorschlag V

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 VI

Gebratene Gambas
auf Gemüse-Cous-Cous
€ 21,80



Saltimbocca alla romana
mit italienischem Ofengemüse
und cremiger Polenta
€ 36,00

Menüpreis € 57,80 pro Person

Menüvorschlag VII

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
€ 32,00

Menüpreis € 63,20 pro Person

Menüvorschlag VIII

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



Filet vom Pazifikeilbutt, in Butter gebraten,
mit Beurre blanc, gebratenen Edelpilzen,
Marktgemüse und Steinpilzrisotto
€ 42,00

Menüpreis € 63,80 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag IX

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



Steinpilzconsommé
mit hausgemachten Steinpilzravioli
€ 12,80



Pappardelle
mit Tomaten-Artischockenragout
und Gemüse Beurre blanc
€ 29,80

Menüpreis € 58,40 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag X

Lauwarme Artischocken
an einer 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 XI

Süßkartoffel-Avocado-Salat
mit Ruccola, Kirschtomaten
und gerösteten Erdnüssen
€ 14,80



Karotten-Ingwersüppchen
mit Kokosschaum
€ 9,80



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

Menüpreis € 49,40 pro Person



HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL · RESTAURANT



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,
Erbeersüppchen im Glas,
hausgemachte Eisvariation, Früchte der Saison
Beerenstreuselkuchen im Glas,
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas,
€ 17,80 pro Person

Mitternachtssnacks

Schwarzwälder Kartoffelsüpple
€ 8,80 pro Person

Ungarische Gulaschsuppe
€ 8,80 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