

# Menüvorschläge Sommer / Herbst 2023

*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

Carpaccio vom Weiderind  
mit Zitrone und Olivenöl mariniert  
mit frisch gehobeltem Sommertrüffel aus dem Piemont  
€ 24,80



Tomatenessenz  
mit Basilikumnocken  
€ 10,80



Kalbsfilet  
-im Ofen gebraten-  
-am Tisch tranchiert-  
mit zweierlei Saucen und gebratenen Edelpilzen,  
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle  
€ 44,00

*Menüpreis € 79,60 pro Person*

### Menüvorschlag II

Bretonische Jakobsmuscheln gebraten  
an einem Feinschmeckersalat  
mit Champagnersauce,  
Tomaten und frischen Basilikum  
€ 21,80



Badische Flädlesuppe  
mit Schnittlauch  
€ 9,00



Kalbsschulter  
-im Ofen geschmort-  
an einer Kalbsrahmsauce,  
Gemüse vom Markt,  
hausgemachten Spätzle oder Kroketten  
€ 32,80

*Menüpreis € 63,60 pro Person*

### Menüvorschlag III

Gazpacho Andaluz  
(Geeiste spanische Gemüsesuppe)  
€ 8,00  
*wahlweise mit gebratenen Gambas + € 6,00*



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

*Menüpreis € 40,00 pro Person*



### Menüvorschlag IV

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 V

Hausgemachte Hummerravioli  
an einer Beurre blanc,  
mit Tomaten und Basilikum  
€ 26,00



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

*Menüpreis € 64,00 pro Person*

### **Menüvorschlag VI**

Gebratene Gambas „Piri-Piri“  
im Pfännchen  
mit ofenfrischem Baguette  
€ 23,80



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

*Menüpreis € 57,80 pro Person*

### **Menüvorschlag VII**

Tatar vom Weiderind  
an kleinem Salat  
€ 21,80



Auberginenröllchen  
mit Walnusspaste gefüllt  
an Granatapfelkernen und Rucola  
mit Balsamicocrème  
€ 16,80



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

*Menüpreis € 67,60 pro Person*

### Fischmenü

Ceviche vom Kingfish  
mit Limetten, Mango und roten Zwiebeln mariniert  
€ 23,80



Klare französische Fischsuppe  
mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen  
€ 14,00



Filet vom weißen Pazifikeilbutt in Butter gebraten,  
mit Beurre blanc, gebratenen Pfifferlingen,  
Marktgemüse und hausgemachten Tagliatelle  
€ 44,00

*Menüpreis € 81,80 pro Person*

### Vegetarischer Menüvorschlag IX

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



Linsensuppe  
mit Kreuzkümmel und Curry  
€ 10,80



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

*Menüpreis € 54,60 pro Person*



### **Vegetarischer Menüvorschlag X**

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



Karotten-Ingwersüppchen  
mit Kokosschaum  
€ 9,80



Auberginenröllchen  
gefüllt mit frischen Gartenkräutern,  
Pecorino und Mozzarella  
auf Steinpilzrisotto  
€ 26,00

*Menüpreis € 54,80 pro Person*

### **Vegetarischer Menüvorschlag XI**

Carpaccio von roten Beeten  
mit Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen  
€ 17,80



Geeiste Gurkenschaumsuppe  
mit Joghurt und Dill  
€ 8,00



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

*Menüpreis € 50,60 pro Person*

## Desserts

Käsekuchen im Glas  
mit frischen Blaubeeren  
€ 9,80



Crème brûlée und Panna Cotta  
mit frischen Erdbeeren  
€ 12,80



Frische Buchholzer Erdbeeren  
mit Holunderblütensabayon  
und Mandelrahmeis  
€ 13,80



Sorbet Variation  
mit frischen Früchten  
€ 14,00



Himbeertiramisu  
mit frischen Gartenbeeren  
€ 14,00



Weißer Weinbergpfirsich  
mit Holunderblütensabayon  
und hausgemachtem Vanilleeis  
€ 15,00



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



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



Erdbeersüppchen,  
hausgemachtes Kokoseis  
mit Champagner aufgegossen  
€ 16,00



Französischer Rohmilchkäse  
und Tessiner Feigensenf  
€ 15,00 pro Person



### Dessertbuffet

Mousse au chocolat, Crème brûlée,  
Panna cotta, Vanille-Topfenmousse,  
Crema Catalana, hausgemachte Eisvariation,  
Käsekuchenschaum im Glas, Früchte der Saison  
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Kirschen  
€ 16,80 pro Person

### Mitternachtssnacks

Schwarzwälder Kartoffelsüpple  
€ 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*