



HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL · RESTAURANT
★★★★

Menüvorschläge

Herbst / Winter 2018

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

Der „Hirschen-Klassiker“

Badischer Feldsalat
mit unserem Hausdressing angemacht,
mit gebratenen Speckstreifen und Buttercroûtons
€ 10,80



Deutsche Freilandgans
-im Ofen knusprig gebraten-
an einer Gänsejus,
mit glacierten Maronen, gefülltem Bratapfel,
Apfelrotkraut, hausgemachte Semmel- und Kartoffelknödel
€ 33,80



Tarte Tatin

Karamellisierte Apfelspalten auf Blätterteig im Ofen gebacken & mit Calvados flambiert,
hausgemachtes Vanilleeis und halbgeschlagene Sahne
€ 12,80

Menüpreis € 57,40 pro Person

dieses Menü servieren wir Ihnen ab circa Ende Oktober bis Weihnachten



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 • Internet: www.clarion-hotel-freiburg.de

Menüvorschlag I

Blattsalate
mit Parmaschinken
und gehobeltem Parmesan
€ 13,80



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

Menüpreis € 38,60 pro Person

Menüvorschlag II

Badischer Feldsalat
mit gerösteten Nüssen und Kracherle
€ 10,80



Badische Flädlesuppe
mit Schnittlauch
€ 7,80



Poulardenbrust
„Winzerin Art“
mit glasierten Weintrauben, Speckstreifen,
Champagnerkraut
und Kartoffelpüree
€ 25,00

Menüpreis € 43,60 pro Person

Menüvorschlag III

Französische Fischsuppe
mit Hummerravioli
€ 12,80



Filet vom Angusrind
-am Stück im Ofen rosa gebraten, am Tisch tranchiert-
mit Sauce Béarnaise, Gemüse vom Markt,
hausgemachtem Kartoffelgratin oder Steinpilzrisotto
€ 38,90

Menüpreis € 48,60 pro Person

Menüvorschlag IV

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Zitrone und Olivenöl mariniert,
frisch gehobelter Parmesan
€ 18,90



Schwarzwälder Kartoffelrahmsuppe
mit Kracherle
€ 7,00



Cordon Bleu
vom Kalbsnüsschen
-mit Schinken und Käse gefüllt-
Gemüse vom Markt
und hausgemachte Spätzle oder hausgemachte Kroketten
€ 29,00

Menüpreis € 54,90 pro Person

Menüvorschlag V

Feinschmeckersalat an Balsamico und Olivenölvinaigrette
mit gebratenem Gamba
und Tatar von schottischem Lachs
€ 21,80



Kürbisrahmsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
€ 8,00



Filet vom Loup de Mer
-in Olivenöl mit Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten-
Gemüse vom Markt
und Steinpilzrisotto
€ 28,00

Menüpreis € 56,80 pro Person

Menüvorschlag VI

Gambas auf dem Rosmarinzweig in Olivenöl gebraten
mit Basilikumrisotto
€ 21,80



Tagliatelle
mit schwarzem Burgundertrüffel
und weißem Trüffelschaum
€ 18,00



Rehfilet
-im Ofen rosa gebraten-
an einer Rehrahmsauce
mit gebratenen Edelpilzen, Bratapfel, Preiselbeeren,
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle
€ 39,80

Menüpreis € 76,80 pro Person

Menüvorschlag VII

Badischer Feldsalat
mit gerösteter Gänseleber
und schwarzem Trüffel
€ 18,00



Rahmsuppe von Steinpilzen
€ 8,00



Variation von frischen Edelfischen
(Seeteufel, Loup de Mer, Steinbutt)
auf Blattspinat
mit einer Champagnersauce
und hausgemachten Nudeln
€ 42,00

Menüpreis € 68,00 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag VIII

Auberginenröllchen
mit Pecorino und Mozzarella gefüllt
auf Steinpilzrisotto
13,00



Karotten-Ingwersüppchen
mit Kokosmilch
€ 8,00



Hausgemachte Ravioli
mit Steinpilzen gefüllt,
an weißem Trüffelschaum
mit Gemüse vom Markt
€ 25,00

Menüpreis € 46,00 pro Person

Desserts

Crème brûlée und Panna Cotta
mit Orangenfilets
€ 9,80



Kürbiskrokant Parfait
auf Kaiserstühler Spätzwetschgen-Ragout
€ 11,80



Dreierlei hausgemachte Sorbets
mit frischen Früchten und Himbeer-Aprikosenspiegel
€ 11,80



Café Gourmand
€ 12,00



Tarte Tatin
Apfelspalten auf Blätterteig im Ofen gebacken & mit Calvados flambiert,
hausgemachtes Vanilleeis und halbgeschlagene Sahne
€ 13,80



Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon
und hausgemachtem Vanilleeis
€ 14,00



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



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