

Menüvorschläge

Herbst / Winter 2021 / 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.

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.

Wir bitten Sie um eine einheitliche Menüauswahl
Freuen Sie sich auf den „Hirschen-Klassiker“
ab dem 25. Oktober bis Weihnachten servieren wir Ihnen dieses Menü

Badischer Feldsalat
mit unserem Hausdressing angemacht,
mit gebratenen Speckstreifen und Buttercroûtons
€ 12,80



Deutsche Freilandgans
-im Ofen knusprig gebraten-
an einer Gänsejus,
mit glacierten Maronen, gefülltem Bratapfel,
Apfelrotkraut, hausgemachte Semmel- und Kartoffelknödel
€ 39,80



Tarte Tatin
Karamellisierte Apfelspalten auf Blätterteig im Ofen gebacken & mit Calvados flambiert
hausgemachtes Vanilleeis und halbgeschlagene Sahne
€ 15,00

Menüpreis € 64,00 pro Person



Menüvorschlag I

Bretonische Jakobsmuscheln
auf Trüffelrisotto
mit weißem Trüffelschaum
€ 19,00



Kürbissuppe mit Ingwer
und Kokosmilch
€ 8,50



Kalbsschulter
-im Ofen geschmort-
an einer Kalbsrahmsauce
mit frischem Gemüse vom Markt
und hausgemachten Spätzle oder Kroketten
€ 28,50

Menüpreis € 54,00 pro Person

Menüvorschlag II

Badischer Feldsalat
mit gerösteten Speck und Kracherle
€ 12,80



Badische Flädlesuppe
mit Schnittlauch
€ 8,00



Kalbsfilet gebraten
-am Tisch tranchiert-
mit zweierlei Saucen und gebratenen Edelpilzen,
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle
€ 39,80

Menüpreis € 59,00 pro Person



Menüvorschlag III

Französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage
und Hummerravioli
€ 14,00



Rinderrücken vom Simmentaler Rind
-am Stück im Ofen rosa gebraten, am Tisch tranchiert-
mit Sauce Béarnaise, Gemüse vom Markt,
hausgemachtem Kartoffelgratin oder Steinpilzrisotto
€ 39,80

Menüpreis € 52,00 pro Person

Menüvorschlag IV

Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet
mit Zitrone und Olivenöl mariniert,
frisch gehobelter Parmesan
€ 22,80



Schwarzwälder Kartoffelrahmsuppe
mit Kracherle
€ 8,60



Gebratene Maispoulardenbrust
nach „Winzerin Art“
auf Champagnerkraut mit gebratenen Weintrauben
und Speckstreifen,
Kartoffelpüree
€ 26,00

Menüpreis € 55,00 pro Person

Menüvorschlag V

Gambas mit einem Rosmarinzweig in Olivenöl gebraten
mit Basilikumrisotto
€ 23,00



Hausgemachte Nudeln
mit schwarzem Burgundertrüffel
und weißem Trüffelschaum
€ 21,00

Rosa Grapefruit-Sorbet
€ 4,00



Rehfilet
-im Ofen rosa gebraten-
an einer Rehrahmsauce
mit gebratenen Edelpilzen, Bratapfel, Preiselbeeren,
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle
€ 44,00

Menüpreis € 89,00 pro Person

Menüvorschlag VI

Badischer Feldsalat
mit gerösteter Gänseleber und Gänseleber Parfait
und gehobeltem Albatrüffel
€ 19,80



Rahmsuppe von Steinpilzen
€ 11,80



Variation von frischen Edelfischen
(Markt frisch nach Tagesangebot)
auf Blattspinat
mit einer Champagnersauce
und hausgemachten Nudeln
€ 42,00

Menüpreis € 71,00 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag VII

Kürbisgnocchi
mit gratiniertem Ziegenkäse
16,00



Sellerierahmsuppe
mit Steinpilz-Ravioli
€ 9,80



Gemüsecurry mit Kokosmilch,
frischen Shiitakepilzen und Kichererbsen,
aromatisiert mit Zitronengras, frischem Limettensaft und Koriander
€ 24,00

Menüpreis € 49,80 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag VIII

Auberginenröllchen
mit Walnusspaste gefüllt,
Rucola und Granatapfelkernen
18,00



Brombeer Spätburgunder Sorbet
€ 4,00



Ravioli mit Ziegenkäse gefüllt
auf Kirschtomaten Sugo
und Zucchini Gemüse
€ 28,00

Menüpreis € 48,00 pro Person



HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL · RESTAURANT



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
€ 15,00



Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon
und hausgemachtem Vanilleeis
€ 15,00



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



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@hirschen-freiburg.de • Internet: www.hirschen-freiburg.de

Dessertbuffet

servieren wir Ihnen ab 20 Personen

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,
€ 19,00 pro Person

dazu zusätzlich kleines Käsebuffet mit Allgäuer Käsevariation
(Heumilch-Alpkäse, Bockshornkleekäse und Ziegenkäse)
zusätzlich € 12,80 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