



HIRSCHEN IN LEHEN

HOTEL · RESTAURANT



Menüvorschläge Sommer 2018

Diese Menüvorschläge bieten wir Ihnen ab 10 Personen an.

Wir bitten Sie um eine einheitliche Menüauswahl

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.

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Hausgemachten Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln oder mit Lauch (vegetarisch) als Fingerfood

zum Preis von € 5,00 pro Person

Menüvorschlag I

Carpaccio vom Bonito (Thunfisch)

mit Olivenöl und Limetten mariniert, eingelegter Ingwer

€ 21,00



Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen

mit Kokosmilch

€ 8,60



Hochrippe vom Schwarzwälder Weiderind

-am Stück im Ofen rosa gebraten-

an einer Sauce Béarnaise

mit Bohnen, Ratatouille und Kartoffelgratin

€ 32,80

Menüpreis € 62,40 pro Person

Menüvorschlag II

Gebratene bretonische Artischoke

auf Basilikum Risotto

€ 16,80



Tomatensüppchen mit frischem Basilikum

€ 6,80



Kalbsschulter

-im Ofen geschmort-

an einer Kalbsrahmsauce mit Gemüse vom Markt

und hausgemachten Spätzle oder Kroketten

€ 24,80

Menüpreis € 48,40 pro Person

Clarion 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 III

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken
mit Rosmarinkartoffeln
€ 18,00



Medaillon vom Schweinelendchen
mit frischen Pfifferlingen
Gemüse vom Markt
und hausgemachte Spätzle
€ 26,80

Menüpreis € 44,80 pro Person

Menüvorschlag IV

Sommerblattsalate
mit gerösteten Cashewnüssen
und Kirschtomaten
€ 12,80



Filet vom geangelten Loup de Mer
-in Olivenöl mit Knoblauch, Thymian und Peperoni gebraten,
Marktgemüse und Steinpilzrisotto
€ 27,80

Menüpreis € 40,60 pro Person

Menüvorschlag V

Medaillons vom Seeteufel
auf Steinpilzrisotto
und Gemüseperlen
€ 18,00



Filet vom Angusrind am Stück im Ofen rosa gebraten
-am Tisch tranchiert-
mit Sauce Béarnaise, Gemüse vom Markt,
hausgemachtem Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln
€ 36,00

Menüpreis € 54,00 pro Person

Menüvorschlag VI

Gebratene Gambas auf einem Rosmarinzweig
mit Basilikumrisotto
€ 20,00



Im Ofen geschmorte Rinderschulter
mit Spätburgundersauce, Rahmwirsing, Selleriepüree
und hausgemachten Spätzle
€ 28,00

Menüpreis € 48,00 pro Person

Menüvorschlag VII

Tatar vom Island Lachs
mit Avocado und gebratenen Gambas
€ 21,80



Badische Festtagssuppe
mit Eierstich, Flädle und Markklößchen
€ 8,60



Medaillon vom Schweinelendchen
an einer Senfrahmsauce
mit Brokkoli und Rosmarinkartoffeln
€ 24,00

Menüpreis € 54,40 pro Person

Menüvorschlag VIII

Französische Fischsuppe
mit Lachsklößchen und Edelfischeinlage
€ 10,80



Filet vom Islandkabeljau
-in Butter gebraten-
an einer Beurre Blanc
mit frischen Steinpilzen, Blattspinat
und hausgemachten Nudeln
€ 29,80

Menüpreis € 40,60 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag IX

Tomaten Risotto
mit Parmesan
und Rucola
€ 11,80



Pfifferlingsrahmsüppchen
€ 9,80



Kürbisgnocchi
mit gratiniertem Ziegenkäse
und Rote Beete
€ 23,00

Menüpreis € 44,60 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag XI

Bruschetta
mit frischen Tomaten, Basilikum
und Oliven
€ 9,80



Nudeln mit frischem Burgundertrüffel
an Trüffelschaum
(als Zwischengericht)
€ 18,00



Auberginenröllchen
gefüllt mit frischen Gartenkräutern,
Pecorino und Mozzarella
auf Steinpilzrisotto
€ 22,00

Menüpreis € 49,80 pro Person

Desserts

Crème brûlée und Panna Cotta
mit frischen Erdbeeren
€ 10,00



Fruchtsalat von frischen Edel Früchten
mit Kirschwasser parfümiert
und hausgemachter Eisvariation
€ 9,00



Hausgemachte Sorbetvariation
mit gefüllter Babyananas
€ 14,00



Vanille Topfenmousse
mit frischer Mango
€ 11,00



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



Zweierlei Mousse au Chocolate
mit Vanilleeis
und Eierlikör
€ 12,80



Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern,
dazu Erdbeeren, Vanilleschaum und Vanilleeis
€ 14,00



Gratin von frischen Gartenbeeren
und Mandelrahmeis
€ 14,00



Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon
und hausgemachtem Vanilleeis
€ 12,80



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