

Menüvorschläge

Winter 2019/2020

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

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
€ 27,00

Menüpreis € 54,50 pro Person



Menüvorschlag II

Badischer Feldsalat
mit gerösteten Nüssen und Kracherle
€ 12,00



Badische Flädlesuppe
mit Schnittlauch
€ 8,00



Kalbskrone
-im Ofen gebraten-
-am Tisch tranchiert-
mit Gemüse vom Markt
und hausgemachten Spätzle
€ 34,00

Menüpreis € 54,00 pro Person

Menüvorschlag III

Französische Fischsuppe
mit Hummerravioli
€ 13,00



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

Menüpreis € 51,90 pro Person



HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL · RESTAURANT



Menüvorschlag IV

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



Schwarzwälder Kartoffelrahmsuppe
mit Kracherle
€ 7,00



Kalbsrückensteak
-rosa gebraten-
mit Steinpilzen
Marktgemüse
und hausgemachte Spätzle
€ 36,00

Menüpreis € 61,90 pro Person

Menüvorschlag V

Feinschmeckersalat an Balsamico und Olivenölvinaigrette
mit gebratenen Gambas
und Tatar von schottischem Lachs
€ 24,80



Kürbisrahmsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
€ 8,00



Rehragout
in einer Burgundersauce
-im Ofen geschmort-
mit Bratapfel, Rotkraut, Rahmwirsing
und Spätzle
€ 28,00

Menüpreis € 60,80 pro Person

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

Menüvorschlag VI

Gambas auf dem Rosmarinzweig in Olivenöl gebraten
mit Basilikumrisotto
€ 23,00



Tagliatelle
mit schwarzem Burgundertrüffel
und weißem Trüffelschaum
€ 21,00



Rehfilet
-im Ofen rosa gebraten-
an einer Rehrahmsauce
mit gebratenen Edelpilzen, Bratapfel, Preiselbeeren,
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle
€ 42,00

Menüpreis € 86,00 pro Person

Menüvorschlag VII

Badischer Feldsalat
mit gerösteter Gänseleber
und schwarzem Trüffel
€ 19,80



Rahmsuppe von Steinpilzen
€ 9,80



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

Menüpreis € 71,60 pro Person



Vegetarischer Menüvorschlag VIII

Kürbisgnocchi
mit gratiniertem Ziegenkäse
16,00



Sellerierahmsuppe
mit Pfifferlings-Ravioli
€ 9,80



Variation von Grillgemüse
mit Schupfnudeln
und einem Tomaten-Olivenöl Jus
€ 27,00

Menüpreis € 52,80 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
€ 14,00



Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon
und hausgemachtem Vanilleeis
€ 15,00



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



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,
Rote Grütze mit Vanillesauce
€ 14,00 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