

Menüvorschläge

Frühjahr / Sommer 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

**Spargelgerichte bieten wir Ihnen nach saisonaler Verfügbarkeit
(bis voraussichtlich Ende Juni) an**

Menüvorschlag I

Spargelrahmsuppe mit Spargelbeilage
€ 6,80



Bund frischer Spargel aus Opfingen
an einer Sauce Hollandaise, Kratzete und Dampfkartoffeln
€ 18,90

Menüpreis € 25,70 pro Person

Gerne servieren wir zu unserem Spargelgericht:

kleines Schnitzel vom Schweinerücken
+ € 8,00 pro Person

gemischten Schinken
+ € 8,00 pro Person

Kalbssteak
+ € 18,00 pro Person

Rinderfilet
+ € 22,80 pro Person

Menüvorschlag II

Lauwarmer Opfinger Spargel
mit hausgebeiztem Island Lachs
€ 18,00



Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen
mit Kokosmilch
€ 8,60



Kalbskrone
-im Ofen gebraten-
mit frischen Pfifferlingen,
Gemüse vom Markt und Spätzle
€ 34,00

Menüpreis € 58,80 pro Person

Menüvorschlag III

Bretonische Jakobsmuscheln
auf Trüffelrisotto
mit weißem Trüffelschaum
€ 16,80



Tomatensüppchen mit frischem Basilikum
€ 6,80



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

Menüpreis € 48,40 pro Person



Menüvorschlag IV

Rahmsuppe von frischem Bärlauch
mit pochiertem Wachtelei
€ 9,00



Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen mit Schinken und Käse gefüllt,
Marktgemüse und Pommes-Frites
€ 29,00

Menüpreis € 38,00 pro Person

Menüvorschlag V

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 VI

Medaillons vom Seeteufel
auf Trüffelrisotto
und Gemüseperlen
€ 18,00



Rib-Eye Herzstück rosa gebraten
-am Tisch tranchiert-
mit Sauce Béarnaise, Gemüse vom Markt,
hausgemachtem Kartoffelgratin oder Steinpilzrisotto
€ 36,00

Menüpreis € 54,00 pro Person

Menüvorschlag VII

Gebratene Gambas
auf einem Rosmarinzweig mit Taboulé
€ 17,80



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

Menüpreis € 45,80 pro Person

Menüvorschlag VIII

Tatar vom Island Lachs
mit Avocado und gebratenen Gamba
€ 19,80



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



Lammhaxe
-im Ofen geschmort-
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
€ 24,00

Menüpreis € 52,40 pro Person

Menüvorschlag IX

Französische Fischsuppe
mit Lachsklößchen und Edelfischeinlage
€ 10,80



Filet vom Islandkabeljau, in Butter gebraten,
mit Dijon-Senf-Hollandaise Opfinger Spargel, Kratzete
und neuen Kartoffeln
€ 29,80

Menüpreis € 40,60 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag X

Tomaten Risotto
mit Parmesan
und Rucola
€ 11,80



Steinpilzrahmsüppchen
€ 9,80



Steinpilzrisotto
mit weißem und grünem Spargel
sowie Gemüseperlen
€ 24,80

Menüpreis € 46,40 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



HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL · RESTAURANT



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 Kirschen, Vanilleschaum und Vanilleeis
€ 14,00



Frische Garten Erdbeeren
mit Holunderblütensabayon und Mandelrahmeis
€ 12,80

Hotel Hirschen * Breisgauer Straße 47 * 79110 Freiburg
Telefon: +49 (0) 761 8977690 * Fax: +49 (0) 761 87994

Betreiber: Baumgartner Gaststätten Betriebe GmbH * Geschäftsführer: Elias Baumgartner, Werner Baumgartner
Registergericht : Amtsgericht Freiburg * Registernummer : HRB 3092 * USt-Id-Nr. : DE 142 088 502
BANKVERBINDUNG: Sparkasse Freiburg - Nördlicher Breisgau * Konto-Nr.: 201 54 95 * BLZ: 680 501 01
IBAN: DE 44 6805 0101 0002 0154 95 * SWIFT-BIC: FRSPDE 66 XXX * Steuernummer 06409/43530



Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon
und hausgemachtem Vanilleeis
€ 12,80



Variation von frischen Gartenbeeren
mit Topfenmousse und Mandelrahmeis
€ 12,00

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,
€ 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