



HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL · RESTAURANT
★ ★ ★ ★

Menüvorschläge

Winter 2011/2012

Menüvorschlag I

Feldsalat
mit gerösteter Gänseleber und Croûtons
€ 9,00



Kraftbrühe
mit hausgemachten Markklößchen und frischem Schnittlauch
€ 6,50



Schweinelendchen
an einer Steinpilzrahmsauce
mit Blumenkohl, Karotten
und hausgemachten Spätzle
€ 18,00

Menüpreis € 33,50 pro Person

Menüvorschlag II

Blattsalate
mit italienischem Landschinken und gehobeltem Parmesan
€ 9,80



Kraftbrühe
mit Kräuterflädle
€ 5,50



Kalbsschulter
-im Ofen geschmort-
an einer Balsamicojus oder Kalbsrahmsauce
mit Leipziger Allerlei
und hausgemachten Spätzle oder Kroketten
€ 19,80

Menüpreis € 35,10 pro Person

Menüvorschlag III

Feinschmeckersalat
mit Tatar vom schottischen Lachs,
knusprig gebratenem Zucchiniküchlein
und frischem Kräuterquark
€ 14,50



Schwarzwälder Kartoffelrahmsuppe
mit Kracherle
€ 5,80



Medaillon von der französischen Freilandpute
mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum im Ofen überbacken
mit Ratatouille-Gemüse
und Steinpilzrisotto
€ 15,80

Menüpreis € 36,10 pro Person

Menüvorschlag IV

Filet vom Loup de Mer
-in Olivenöl gebraten-
auf Ratatouille
€ 14,00



Kürbisrahmsuppe
€ 5,80



Rehfilet im Ofen rosa gebraten
an einer Rehrahmsauce mit gebratenen Edelpilzen,
Bratapfel, Preiselbeeren,
Gemüse vom Freiburger Markt
und hausgemachten Spätzle
€ 34,00

Menüpreis € 53,80 pro Person

Menüvorschlag V

Kleiner Feldsalat
mit gebratenen Speckstreifen und Buttercroûtons
€ 7,80



Hausgemachte Hummerrahmsuppe
mit Ravioli vom Hummer
€ 6,80



Wildhasenfilet im Ofen gebraten
mit Edelpilzen, Preiselbeeren
Wintergemüse vom Freiburger Markt
und hausgemachten Spätzle
€ 25,80

Menüpreis € 40,40 pro Person

Menüvorschlag VI

Carpaccio vom Bonito
mit Olivenöl mariniert
und eingelegtem Ingwer
€ 14,00



Thailändisches Kokosschaumsüppchen
mit Zitronengras und Gambas
€ 8,90



Seezungenröllchen mit Blattspinat und schottischem Lachs gefüllt
an einer Champagnersauce
mit Brokkoliröschen
und hausgemachten Nudeln
€ 29,00

Menüpreis € 51,90 pro Person

Menüvorschlag VII

Feldsalat mit hausgemachter Gänseleberterrine
und lauwarmem Brioche
€ 18,00



Rehconsommée
mit Carpaccio vom Filet und Kräuterflädle
€ 7,00



Filet vom Angusrind am Stück im Ofen rosa gebraten
-am Tisch tranchiert-
mit Sauce Béarnaise, Gemüse vom Freiburger Markt,
hausgemachtem Kartoffelgratin oder Steinpilzrisotto
€ 34,00

Menüpreis € 59,00 pro Person

Menüvorschlag VIII

Kleiner Feldsalat
mit gehacktem Ei und gerösteten Walnüssen
€ 7,80



Hausgemachte Ravioli
mit Hummer und Jakobsmuscheln gefüllt
auf Blattspinat
an einer Beurre blanc
€ 14,80



Hochrippe vom Schwarzwälder Weiderind im Ofen rosa gebraten
-am Tisch tranchiert-
an einer Sauce Béarnaise und Sauce Bordelaise
mit drei Gemüsesorten Ihrer Wahl
und Kartoffelgratin
€ 29,80

Menüpreis € 52,40 pro Person



Vegetarischer Menüvorschlag IX

Auberginenröllchen
mit Pecorino und Mozzarella gefüllt
auf Tomatenrisotto
€ 9,80



Grünes Curryschaumsüppchen
mit gefüllten Wan-Tan-Täschchen
€ 6,80



Hausgemachte Ravioli
mit Steinpilzen gefüllt
mit Gemüse vom Freiburger Markt
€ 18,00

Menüpreis € 34,60 pro Person



HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL · RESTAURANT



Desserts

Crème brûlée
mit Orangenfilets
€ 7,00



Topfenmousse
auf Himbeermark
€ 7,80



Fruchtsalat von frischen Edel Früchten
mit Kirschwasser parfümiert
und hausgemachter Eisvariation
€ 7,80



Apfelkühle mit Zimtzucker,
Vanillesauce und hausgemachtem Vanilleeis
€ 8,90



Mousse au chocolat mit Eierlikör und Pralineneis
€ 8,00



Hausgemachte Sorbetvariation
mit frischen Früchten und Himbeer-Aprikosenspiegel
€ 8,60



Kürbiskernparfait
mit frischen Himbeeren und Himbeermark
€ 9,00



Tiramisu (ohne Ei)
mit gefüllter Babyananas
€ 9,50



Freiburger Teller:
Hausgemachte braune und weiße Mousse au chocolat
mit frischen Edel Früchten
und hausgemachtem Vanilleeis
€ 9,50





Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon
und hausgemachtem Vanilleeis

€ 9,60



Tarte Tatin

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

€ 9,80

Dessertbuffet

Mousse au chocolat, hausgemachte Eisvariation, Crème brûlée,
Panna cotta, Früchte der Saison,
Rote Grütze mit Vanillesauce
€ 11,00 pro Person

Französischer Rohmilchkäse
und Tessiner Feigensenf
€ 8,90 pro Person

Spezialität ab 20 Personen

Eistorte aus hausgemachtem Erdbeer-Joghurt-, Vanille- und Schokoladeneis
mit Biskuit und Baiser
€ 6,00 pro Person

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.

Wir bitten Sie um eine einheitliche Menüauswahl !

Ihr Hirschen-Team