

## Vorspeisen

Fin de Claire Austern aus der Normandie	Stück € 1,90
Carpaccio vom Bonito (Thunfisch) mit Limetten und eingelegtem Ingwer	€ 13,80
Feinschmeckersalat an einer weißen Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette mit gebratenen bretonischen Jakobsmuscheln, Tomatenfilets und frischem Basilikum	€ 16,80

## Suppe

Hausgemachte Rahmsuppe vom Atlantikhummer mit hausgemachten Hummermaultäschle	€ 6,80
Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen und Edelfischeinlage	€ 8,90

## Hauptgerichte

Hausgemachte Hummer- und Lauchmaultäschle auf Blattspinat mit zweierlei Saucen	€ 18,00
Hechtklößchen an einer Rieslingsauce im Ofen überbacken mit jungem Rahmlauch und hausgemachten Nudeln	€ 19,80
Filet vom Skreikabeljaurücken (von den Lofoten) in Butter gebraten an einer Beurre blanc auf jungem Rahmlauch mit Dampfkartoffeln	€ 25,80
Gambas vom Grill mit altem Cognac flambiert mit einer Kräuterkruste im Ofen überbacken an einer Safran-Pernodsahne auf Blattspinat mit Basmatireis	€ 29,80
Marmite de la Mer Edelfischmedaillons und Hummer in Steinbuttfond und Riesling gedünstet mit Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffeln	€ 29,00
Variation von frischen Edelfischen (Seezunge, Lotte und Lachs) an einer Champagnersauce im Ofen überbacken auf jungem Blattspinat mit gebratenen Steinchampignons, hausgemachten Nudeln <u>oder</u> Reis	€ 29,80

# Fisch- und Hummerwochen im Hirschen in Lehen

- 3. Februar 2010 bis 24. Februar 2010 -

## Fischmenü

Hausgemachte Hummerravioli auf Blattspinat  
mit Tomaten und Basilikum

€ 14,00



Rotbarbenfilets  
in Olivenöl mit Thymian gebraten  
auf Steinpilzrisotto

€ 14,50



Ein halber Atlantikhummer (ohne Schale)  
auf Zuckererbsenpüree mit Hummerschaum und Steinpilzrisotto

€ 32,00



Apfelgratin vom Boskopapfel  
-mit Clavados flambiert-  
dazu Sauerrahm- und Vanilleeis

€ 9,00

*Menupreis € 65,00 pro Person*



## Hirschen-Spezialitäten

ab zwei Personen am Tisch tranchiert

Loup de Mer  
-in der Salzkruste gegart-  
an einer Beurre blanc  
mit jungem Marktgemüse und Risotto

€ 38,00 pro Person

Atlantik Babysteibutt  
im Ofen mit frischem Gemüse gegart  
an einer Beurre blanc  
und getrüffelten Nudeln

€ 31,00 pro Person

**Liebe Gäste,  
da wir die Edelfische im Ganzen a la Minute für Sie zubereiten,  
benötigen wir etwa 35 Minuten Zeit.**