

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.**