



HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL · RESTAURANT
★ ★ ★ ★

Menüvorschläge

Frühjahr 2010

Menüvorschlag I

Blattsalate
mit italienischem Landschinken und gehobeltem Parmesan
€ 7,90



Kraftbrühe
mit Kräuterflädle
€ 4,00



Schweinelendchen
an einer Steinpilzrahmsauce
mit gebratenem Zucchini Gemüse
und hausgemachten Spätzle
€ 16,50

Menüpreis € 28,40 pro Person

Menüvorschlag II

Feinschmeckersalat
mit Tatar vom schottischen Lachs und frischem Kräuterquark
€ 11,00



Sauerampferrahmsüppchen
€ 4,00



Medaillon von der französischen Freilandpute
mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum im Ofen überbacken
mit Zucchini Gemüse und Steinpilzrisotto
€ 14,50

Menüpreis € 29,50 pro Person

Menüvorschlag III

Antipasti Misti
mit Gambas, Ruccolasalat, gebratenem Gemüse
und eingelegten Tomaten
€ 9,80



Französische Fischsuppe
mit Lachsklößchen und Edelfischeinlage
€ 7,80



Rehfilet im Ofen rosa gebraten
an einer Rehrahmsauce mit Preiselbeeren,
Gemüse vom Freiburger Markt und hausgemachten Spätzle
€ 29,80

Menüpreis € 47,40 pro Person

Menüvorschlag IV

Geschäumtes Lauchrahmsüppchen
€ 4,00



Beilagenblattsalate
mit Hausdressing und Kirschtomaten
€ 3,00



Filet von der Schwarzwaldforelle
in Mandelbutter gebraten mit Blattspinat
und Petersilienkartoffeln
€ 15,00

Menüpreis € 22,00 pro Person



Menüvorschlag V

Ruccolasalat
mit frisch gehobelten Parmesan, Pinienkernen
und gebratenen Pfifferlingen
€ 10,80



Gratin von Jakobsmuscheln
an einer Champagnersauce
mit Gartentomaten und frischem Basilikum
€ 14,00



Tranche vom Seeteufel
-in Olivenöl mit frischem Rosmarinzweig gebraten-
mit mediterranem Ratatouille
und Steinpilzrisotto
€ 28,00

Menüpreis € 52,80 pro Person

Menüvorschlag VI

Variation von Lachstatar und hausgeräuchertem schottischen Lachs
an kleinem Salatbouquet mit Kräuterquark und Zucchini-Kartoffelküchlein
€ 13,00



Geeiste Gurkensuppe
mit Tomatenwürfeln und frischem Dill
€ 4,00



Filet vom Angusrind am Stück im Ofen rosa gebraten
-am Tisch tranchiert-
mit Sauce Béarnaise, Gemüse vom Freiburger Markt,
hausgemachtem Kartoffelgratin oder Steinpilzrisotto
€ 31,00

Menüpreis € 48,00 pro Person

Vegetarischer Menüvorschlag VII

Blattsalate
mit Nüssen und überbackenem Ziegenfrischkäse aus dem Schwarzwald
€ 7,80



Geschäumtes Steinpilzrahmsüppchen
mit frischen Schnittlauch
€ 4,80



Hausgemachte Kartoffelravioli
mit Gemüse vom Freiburger Markt gefüllt
auf Tomatensugo
€ 14,00

Menüpreis € 26,60 pro Person

Menüvorschlag VIII

Spargelrahmsüppchen
mit Spargelspitzen
€ 5,80



Pochiertes Ei
auf Zuckererbsenpüree
mit frischen Frühlingsmorcheln
€ 14,80



Stubenküchen mit Kräuterkruste
-im Ofen überbacken-
an einer Morchelrahmsauce
mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Nudeln
€ 17,00

Menüpreis € 37,60 pro Person



HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL · RESTAURANT



Menüvorschlag IX

Lauwarmer Opfinger Spargel
an einer Tomatenvinaigrette mit Gemüseterrine
€ 16,80



Rehessenz mit Kräuterflädle
und Carpaccio vom Filet
€ 7,40



Barbarie - Ente
-im Ofen knusprig gebraten-
an einer Entenjus mit frischen Steinchampignons,
Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffelgratin
€ 19,00

Menüpreis € 43,20 pro Person

Menüvorschlag X

Sauerampferrahmsüppchen
€ 5,80



Hausgemachte Ravioli
mit Atlantikhummer und Zander mousse gefüllt
an einer Hummerschaumsauce
auf jungem Frühlingslauch
€ 15,80



Bund frischer Stangenspargel aus Opfingen
an einer Sauce Hollandaise,
Kratzete und Dampfkartoffeln
€ 18,00

Menüpreis € 39,60 pro Person

Gerne servieren wir zu unserem Spargelgericht:

kleines Schnitzel vom Schweinerücken
+ € 6,00 pro Person

gemischten Schinken
+ € 8,00 pro Person

Wiener Schnitzel vom Kalb
+ € 9,00 pro Person

Kalbsrückensteak
+ € 14,00 pro Person

Rinderfilet
+ € 14,00 pro Person

Clarion 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@clarion-hotel-freiburg.de • Internet: www.clarion-hotel-freiburg.de



HIRSCHEN IN LEHEN
HOTEL · RESTAURANT



Desserts

Crème brûlée
mit Orangenfilets
€ 6,00



Griesflammerie
mit Sauerkirschen
und hausgemachtem Mandelrahmeis
€ 6,80



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



Apfelküchle mit Zimtzucker,
Vanillesauce und hausgemachtem Vanilleeis
€ 7,80



Mousse au chocolat mit Eierlikör und Pralineneis
€ 8,00



Rote Grütze von Kaiserstühler Beeren
mit Mandelrahmeis und lauwarmer Tahiti-Vanillesauce
€ 8,00



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



Frische Garten Erdbeeren
mit Holunderblütensabayon und Mandelrahmeis
€ 9,00



Clarion 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@clarion-hotel-freiburg.de • Internet: www.clarion-hotel-freiburg.de

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,
frische Beeren, Früchte der Saison,
Rote Grütze mit Vanillesauce
€ 11,00 pro Person

zusätzlich mit
französischem Rohmilchkäse
und Tessiner Feigensenf
€ 4,00 pro Person extra

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.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch unsere Lammspezialitäten!*

Wir bitten Sie um eine einheitliche Menüauswahl!

*Ab 50 Personen servieren wir Ihnen ein Buffet mit kalten und warmen Speisen
nach Ihren Wünschen in Absprache mit unserem Küchenchef individuell für Sie zusammengestellt
ab € 54,00 pro Person*

Ihr Hirschen-Team

7. Januar 2010