Sehr geehrte Gäste,

wir wünschen Ihnen
Frohe Ostern und einen guten Appetit.

Ebenso freuen wir uns Sie bald wieder
in unserem schönen Garten begrüßen zu dürfen.

Wir haben für Sie einige Events geplant
und freuen uns auf schöne Abende mit Ihnen.

Saisonale Spezialitäten, Grill- und Jazzabende und weiteres.
Bleiben Sie informiert und schauen Sie regelmäßig auf unserer Website vorbei
oder folgen Sie uns auf Instagram.

@hotel_hirschen_freiburg

Ihre

Familie Baumgartner
& das Hirschen Team

Ostermenu

Lauwarmer Spargel an einer Sauce Vinaigrette
mit luftgetrocknetem Südtiroler Schinken 28.00

Klare französische Fischsuppe
mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen 16.00

Zitrone-Rosmarin Sorbet 4.50

Medaillons vom Lammrücken
mit Oliven-Salzzitronenkruste, an Thymianjus
mit Speckbohnen, Ratatouille und Kartoffelgratin 48.00

Rhabarberschaum an frischen Erdbeeren
mit hausgemachtem Vanilleeis 16.80

Menüpreis 108.00

Vorspeisen und Suppen

Frische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stück	4.80
Hausgemachte Spargelrahmsuppe mit Spargeleinlage		13.80
Hummerschaumsuppe mit Krustentiereinlage		18.00
Auberginenröllchen mit Walnusspaste gefüllt, Rucola und Granatapfelkernen		19.80
Beefsteak Tatar mit frischen Kräutern, Schalotten, Kapern und Eigelb an einem kleinen Salatbouquet		24.80
Vitello Tonnato vom Kalbsnüsschen mit kleinem Salat und Rosmarinkartoffeln		27.00
Ceviche vom Hamachi (Gelbflossenmakrele) mit Mango, Physalis, Chili und Koriander		28.00

Hauptgerichte

Bund Badischer Spargel an einer Sauce Hollandaise mit Kartoffeln oder Kratzete		27.00
- mit Filet vom schottischen Lachs		+16.00
- mit Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen		+17.00
- mit rosa gebratenem Kalbsrücken		+20.80
Bärlauch-Risotto an Kirschtomaten-Sugo mit gebratenem grünen Spargel und gerösteten Pinienkernen		32.00
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle		34.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Kartoffel- und Blattsalat		36.00
Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit frischem Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten, Marktgemüse und Steinpilzrisotto		36.00
Kalbsbäckchen in Spätburgundersauce geschmort, an Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree		38.00
Geschmorte Schulter vom Milchlamm an gebratenem grünem Spargel, geschmortem Fenchel, Ratatouille und Steinpilzrisotto **-ab 2 Personen-**	pro Person	44.00
Filet vom Angusrind an einer Morchelrahmsauce mit Blattspinat und Spätzle		49.00
Ganze bretonische Seezunge in Butter gebraten, mit Blattspinat und Salzkartoffeln		49.00

Dessert

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren	12.80
Café Gourmand	14.00
Mousse au Chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit Vanilleeis und Eierlikör	14.00
3 Kugeln Sorbet im Glas am Tisch mit Champagner aufgegossen	15.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, eingemachten Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	16.00
Holunderblütensabayon mit Erdbeeren und hausgemachtem Mandelrahmeis	16.00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot)	4.00
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)	4.00

Unsere Süßweinempfehlung für Sie

2021 Gewürztraminer Beerenauslese	5 cl	8.90
Weingut K.H.Johner, Bischoffingen	0.375 l	35.80