

Herbstliche badische Versuchungen auch für zuhause

Vorspeisen *Starter*

Feldsalat mit Kartoffelmarinade, Speck und Croûtons

Mache with potato marinade, bacon and bread croutons

€ 9,50 to go: € 6,50

Warmer Münsterkäse im Kümmelblättereig mit Löwenzahnsalat

Warm 'Muenster' cheese in caraway pastry with dandelion salad

€ 14,50 to go: € 10,00

Ochsenmaulsalat mit Schnittlauchvinaigrette und geröstetem Bauernbrot

Ox-muzzle-salad with chive vinaigrette and roasted farmhouse bread

€ 12,50 to go: € 8,75

Rauchforellenmousse mit Rahnensalat und Meerrettichcrème

Smoked trout mousse with beetroot salad and horseradish cream

€ 15,50 to go: € 10,50

Herbstliche Blatt- und Rohkostsalate

Seasonal leaf salads and raw vegetable salads

groß/ large € 10,50 to go: € 6,50

klein/ small € 6,50 to go: € 5,90

Suppe *Soup*

Kleiner Rindfleischartopf
mit Suppennudeln und Wurzelgemüse

Small beef stew

with vermicelli and root vegetables

€ 9,50 to go: € 6,50

Badische Kartoffelsuppe mit Croûtons

Baden potato soup with croutons

€ 8,50 to go: € 5,50

Vegetarische Gerichte *Vegetarian dish*

Pilzrahmtöpfele mit Preiselbeeren und Kürbisspätzle
Creamy mushrooms with cranberries and pumpkin-“Spaetzle”
€ 19,50 to go: € 13,50

Fleisch *Meat*

Sauerbraten vom Hirsch mit Essigzweitschgen und breiten Nudeln
Sauerbraten of venison with pickled plums and noodles
€ 26,50 to go: € 18,50

Wildbratwürste mit Preiselbeersauce, Spitzkraut und Kartoffelknödel
Venison sausages with cranberries sauce, pointed cabbage and potato dumpling
€ 16,50 to go: € 11,50

Zwiebelrostbraten mit Rahmkohlrabi und Erdäpfelpüree
Onion beef roast with creamy kohlrabi and mashed potatoes
€ 27,50 to go: € 19,00



Fisch *Fish*

Gebratener Zander
mit Rahmsauerkraut und geschmelzten Schupfnudeln
*Fried pikeperch
with creamy sauerkraut and melted “Schupfnudeln”*
€ 26,50 to go: € 18,50

Bachsablingsragout in Rieslingsauce,
mit geröstetem Kalbskopf und Kümmelspatzen
Brook trout ragout in Riesling sauce with roasted veal’s head and fried caraway dumplings
€ 27,50 to go: € 19,50

Dessert *Dessert*

Geeistes Schwarzwälder Kirschparfait mit warmem Kirschkompott
Frozen Black Forest cherry parfait with warm cherry compote
€ 12,50 to go: € 9,00

Karamellisiertes Apfelkuchle mit Zimtsahne und Vanilleeis
Caramelized apple pie with cinnamon cream and vanilla ice cream
€ 12,50 to go: € 9,00

Käseauswahl mit Feigenconfit
Cheese selection with fig confit
€ 15,50 to go: € 10,50

Hotel Stadt

Freiburg

Erläuterung der Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker

- 7) geschwärzt
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) Coffeinbaltig
- 10) Chininbaltig
- 11) gewachst
- 12) enthält Phenylalaninquelle

Explanation of additive

- 1) with dye
- 2) with preservative
- 3) with sweetener
- 4) with phosphate
- 5) with antioxidant
- 6) with flavour enhancer

- 7) blackened
- 8) contains a source of phenylalanine
- 9) Caffeine-containing
- 10) Chin-containing
- 11) waxed
- 12) contains phenylalanine source

Sehr geehrte Gäste,
sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Diese halten die Allergen-Dokumentation gerne für Sie bereit.

*Dear guests,
if you are affected by allergies, please contact our service staff.
They will be glad to provide the allergen documentation to you.*