

Herzlich Willkommen im Hotel Stadt Freiburg.

**Wir empfehlen Ihnen von Montag bis Freitag,
von 12 Uhr bis 14 Uhr, unser täglich wechselndes
3 Gang Business Menü zum Preis von 22,00 Euro.**

Sie suchen eine Lokation für ein gepflegtes Abendessen
oder möchten eine kleine Feier ausrichten,
Tischreservierungen nehmen wir gerne entgegen.

*Herr Dahlinger und sein Team verwöhnen Sie gerne zu
folgenden Zeiten:*

*Montag bis Samstag
12 Uhr bis 14 Uhr und 18 Uhr bis 21 Uhr
Am Sonntag ist unser Restaurant nur für unsere
Hausgäste geöffnet.
Wir bitten um Verständnis.*

Dr. Kirsten Moser & Team

Montag, 11. März 2019

Lauwarmer Linsensalat
mit gebratener Blutwurst und Senfsauce
Warm lentil salad with black sausage and mustard sauce
€ 5,50

Rumpsteak
mit Bohnen-Tomatengemüse und Rosmarin Kartoffeln
Rump steak with beans, tomatoes, and rosemary potatoes
€ 12,50

Tiramisu mit gebratenen Birnen
Tiramisu with fried pears
€ 5,50

als Drei-Gang-Menü € 22,00
as 3 course menu € 22,00

Dienstag, 12. März 2019

Rinderbouillon mit Markklößchen

Beef bouillon with marrow dumplings

€ 5,50

Geschmorte Kalbshaxe

mit Butterrüben und Kartoffelpüree

Braised knuckle of veal with turnips and mashed potatoes

€ 12,50

Warme Aprikosentarte mit Pistazieneis

Warm apricot tart with pistachio ice cream

€ 5,50

als Drei-Gang-Menü € 22,00

as 3 courses menu € 22,00

Mittwoch, 13. März 2019

Feldsalat mit Speck und Croûtons

Mache with bacon and croutons

€ 5,50

Entenbrust

mit Rotkraut und Cantucciniknödel

Duck breast with red cabbage and Cantuccini-dumplings

€ 12,50

Schokoladenmousse

mit glacierten Datteln und Nougateis

Chocolate mousse with glazed dates and nougat ice-cream

€ 5,50

als Drei-Gang-Menü € 22,00

as 3 courses menu € 22,00

Donnerstag, 14. März 2019

Zanderklößchen
mit Rote Bete Salat und Meerrettich
*Pike-perch dumplings
with beetroot salad and horseradish sauce*
€ 5,50

Zitronen-Polenta
mit provenzialischem Gemüse
und pgebratener Dorade
*Lemon polenta with Provençal vegetables
and fried gilthead*
€ 12,50

★ ★ ★ *** ★

Cappuccino-Parfait mit Beerenkompott
Cappuccino-parfait with berry compote
€ 5,50

als Drei-Gang-Menü € 22,00
as 3 courses menu € 22,00

Freitag, 15. März 2019

Badische Kartoffelsuppe
mit Croûtons

Potato soup „Baden“ with croutons

€5,50

Kabeljau mit Linsengemüse
und Speck-Schupfnudeln

Roasted codfish with lentils and “Schupfnudeln”

€ 12,50

Warmer Schokoladengugelhupf
mit Vanillesauce

Warm chocolate ring cake with vanilla sauce

€ 5,50

als Drei-Gang-Menü € 22,00

as 3 courses menu € 22,00