

# **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, 13. Mai 2019

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen  
*Beef bouillon with small semolina dumplings*  
€ 5,50

\*\*\*

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Steinpilzgnocchi  
und Blattspinat  
*Braised prime boiled beef with porcini gnocchi  
and leaf spinach*  
€ 12,50

\*\*\*

Zitronengras Crème brûlée  
*Lemon grass crème brûlée*  
€ 5,50

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

## Dienstag, 14. Mai 2019

Frühlingssalat mit Räucherlachs  
und eingelegten Kirschtomaten  
*Seasonal salad with smoked salmon  
and pickled cherry tomatoes*  
€ 5,50

\*\*\*

Gebratene Hähnchenbrust mit Zitronentagliatelle  
und Joghurtsauce  
*Roasted chicken breast with lemon tagliatelle  
and yoghurt sauce*  
€ 12,50

\*\*\*

Ananasragout mit Passionsfruchtsorbet  
*Pineapple ragout with passion fruit sorbet*  
€ 5,50

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

## Mittwoch, 15. Mai 2019

Gemüse-Minestrone mit Basilikumpesto

*Vegetable-minestrone with basil pesto*

€ 5,50

\*\*\*

Gebratenes Kabeljaufilet mit Kartoffelecken  
und Remouladensauce

*Fried cod filet with potato wedges  
and remoulade*

€ 12,50

\*\*\*

Tiramisu mit marrinierten Erdbeeren

*Tiramisu with marinated strawberries*

€ 5,50

als Drei-Gang-Menü € 22,00

*as 3 courses menu € 22,00*

## Donnerstag, 16. Mai 2019

Bruschetta mit Büffelmozzarella  
*Bruschetta with buffalo mozzarella*  
€ 5,50

\*\*\*

Rinderrückensteak mit Parmesankruste,  
glacierten Kaiserschoten und Pestotagliatelle  
*Beef steak with parmesan crust,  
glazed sugar peas and pestotagliatelle*  
€ 12,50

\*\*\*

Gewürzkaffeemouse mit Mangoragout  
*Spice coffee mouse with mango ragout*  
€ 5,50

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

## Freitag, 17. Mai 2019

Friseesalat mit getrockneten Tomaten  
und Fetakäse

*Frisee salad with dried tomatoes and feta cheese*

€ 5,50

\*\*\*

Paellafanne  
mit Garnelenspieß

*Paella casserole with shrimp skewer*

€ 12,50

\*\*\*

Vanilleparfait mit Beerenkompott

*Vanilla parfait with berry compote*



als Drei-Gang-Menü € 22,00

*as 3 courses menu € 22,00*