

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, 09. September 2019

Provenzalische Fischsuppe

Provençal fish soup

Уха по-провансальски

€ 5,50

Geschmorte Hühnerkeule mit Zucchini-Tomatengemüse
und Rucola-Spaghetti

Braised chicken leg with zucchini, tomatoes and rocket spaghetti

*Тушёная куриная ножка с цуккини, помидорами и
спагетти с руколой*

€ 12,50

Tiramisu mit warmem Kirschkompott

Tiramisu with warm cherry compote

Тирамису с тёплым жидким вишневым соусом

€ 5,50

als Drei-Gang-Menü € 22,00

as 3 courses menu € 22,00

Комплексный обед из 3 блюд € 22,00

Dienstag, 10. September 2019

Radieschensalat mit Schnittlauchschmand und Räucherlachs

Garden radish salad with chive sour cream and smoked salmon

Салат из редиса со сметаной с зелёным луком и копчёный лосось

€ 5,50

Rinderbraten mit geschmelztem Blumenkohl
und Pfifferlingnudeln

Roast beef with melted cauliflower and chanterelle noodles

*Ростбиф с приготовленной в масле цветной капустой и
лапша с лисичками*

€ 12,50

Zitronencrèmeschnitte mit Beerenragout

Lemon cream slice with berry ragout

Пирожное с лимонным кремом и ягодное рагу

€ 5,50

als Drei-Gang-Menü € 22,00

as 3 courses menu € 22,00

Комплексный обед из 3 блюд € 22,00

Mittwoch, 11. September 2019

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten
und mariniertem Schafskäse

Rocket salad with dried tomatoes and marinated feta cheese

*Салат из рукоты с вялеными помидорами
и маринованным овечьим сыром*

€ 5,50

Kalbsgulasch mit gegrillten Auberginen
und gebackenem Olivenrisotto

Veal goulash with grilled aubergines and baked olive risotto

*Гуляши из телятины с приготовленным на гриле баклажаном и
запечённым ризотто с оливками*

€ 12,50

Himbeergrütze mit Vanilleparfait

Raspberry jelly with vanilla parfait

Малиновое желе с ванильным парфе

€ 5,50

als Drei-Gang-Menü € 22,00

as 3 courses menu € 22,00

Комплексный обед из 3 блюд € 22,00

Donnerstag, 12. September 2019

Gebratene Sardinen mit Kartoffel-Olivensalat
und Räuchermayonnaise

Roasted sardines with potato-olive-salad and smoked mayonnaise

*Жареные сардины с картофельным салатом с оливками и
копчёным майонезом*

€ 5,50

Gegrillter Lachs mit mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Grilled salmon with Mediterranean vegetables and rosemary potatoes

*Жареный на гриле лосось со средиземноморскими овощами и
картофель с розмарином*

€ 12,50

Zweierlei Schokoladenmousse mit Zwetschgenkompott

Two kind of chocolate mousse with plum compote

Два сорта шоколадного мусса с жидким сливовым соусом

€ 5,50

als Drei-Gang-Menü € 22,00

as 3 courses menu € 22,00

Комплексный обед из 3 блюд € 22,00

Freitag, 13. September 2019

Sommerliche Blattsalate mit gebratenen Shiitake Pilzen

Summery leaf salads with roasted shii take mushrooms

Летний зелёный салат с жареными грибами шиитаке

€ 5,50

Puten-Piccata mit Kichererbsen und Zitronentagliatelle

Turkey-piccata with chickpeas and lemon tagliatelle

Пиката из индейки с нутом и тальятелле с лимоном

€ 12,50

Schokoladengugelhupf mit Cappuccinoeis

Chocolate ring cake with cappuccino ice cream

Шоколадная баба с мороженым «капучино»

€ 5,50

als Drei-Gang-Menü € 22,00

as 3 courses menu € 22,00

Комплексный обед из 3 блюд € 22,00