

Vorspeisen

Gebackenes Schollenfilet
mit Remouladensauce
und lauwarmem Kartoffel-Radieschensalat
€ 14,50

Gebeiztes Rinderfilet
mit eingemachten Schalotten und Artischockensalat
€ 19,50

Thunfischtartar „süß-sauer“
mit Wasabimayonnaise und Rettich-Ingwersalat
€ 16,50

Kleiner gemischter Salat
€ 6,50

Großer gemischter Salat
€ 10,50

Kleiner Antipasti Teller ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁷⁾
€ 13,50

Großer Antipasti Teller ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁷⁾
€ 18,50

Suppen

Rinderbrühe mit Wurzelgemüse und Markklößchen
€ 8,50

Kartoffel-Olivensuppe mit Limettencrème
€ 8,50

Mediterrane Fischsuppe mit Sardinen-Crostini
€ 9,50

Vegetarische Gerichte

Gegrilltes Sommergemüse
mit Fetakäse-Risotto und Peperoni-Tapenade
€ 16,50

Gebratene Serviettenknödel mit Rahm-Pfifferlingen und Blattspinat
€ 18,50

Pasta

Ricottaravioli mit grünem Spargel und Zitronensauce
€ 17,50

Orangen-Tagliatelle
mit Wildschweinbolognese und Preiselbeeren
€ 15,50

Fisch

Seeteufel mit geröstetem Kalbskopf
und Pfifferling-Maultaschen
€ 29,50

Dorade mit Tomatensalsa,
gegrillten Auberginen und Parmesangnocchi
€ 24,50

Gebratene Gambas mit Currysauce,
Okraschoten und Maisblinis
€ 28,50

Hotel | Stadt
Freiburg

Fleisch

Kalbs-Involtini mit Parmaschinken,
Aprikosen und Pinienkern-Polenta
€ 24,50

Pouardenbrust im Speckmantel
mit Shii Take Pilzen und Süßkartoffelstrudel
€ 24,50

Rinderrückensteak mit Guacamole,
Paprika-Chutney und Fächerkartoffel
€ 28,50

Desserts

Kokos-Panna Cotta
mit Zitrusfruchtragout und Passionsfruchteis
€ 12,50

Kaltes Wassermelonensüppchen mit Minze
und gebackenem Limetten-Wodkasorbet
€ 12,50

Marinierte Beeren mit Joghurtschaum
und geistem Grießflammerie
€ 12,50

Dreierlei Sorbets
€ 9,00

Kleiner Käseteller
mit hausgemachtem Feigensenf
€ 14,50

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

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.

Menü I

Gebackenes Schollenfilet mit Remouladensauce
und lauwarmen Kartoffel-Radieschensalat



Orangen-Tagliatelle
mit Wildschweinbolognese und Preiselbeeren



Pouardenbrust im Speckmantel
mit Shiitake Pilzen und Süßkartoffelstrudel



Marinierte Beeren mit Joghurtschaum
und geistigem Grießflammerie

Menü komplett € 54,50
Menü ohne Pasta € 48,00

Menü II

Thunfischtartar „Süß-Sauer“
mit Wasabimayonnaise und Rettich-Ingwersalat



Ricottaravioli
mit grünem Spargel und Zitronensauce



Rinderrückensteak mit Guacamole,
Paprikachutney und Fächerkartoffel



Kaltes Wassermelonensüppchen mit Minze
und gebackenem Limetten-Wodkasorbet

Menü komplett € 64,50
Menü ohne Pasta € 58,00