

Vorspeisen

Gebratene Sardinen mit Sauce Rouille
und provenzalischem Gemüsesalat

€ 15,50

Meeresfrüchte-Barbecue
mit eingemachten Kirschtomaten und Knoblauch-Baguette

€ 19,50

Gepökelte Schweinebäckle
mit lauwarmem Linsensalat und Rotwein-Schalotten

€ 14,50

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

Mediterrane Gemüse-Minestrone

€ 7,50

Rinderbrühe mit Wurzelgemüse und Grießklößchen

€ 8,50

Süßkartoffel-Ingwersuppe mit Koriander

€ 8,50

Hotel | Stadt
Freiburg

Vegetarische Gerichte



Granatapfel-Risotto mit Dattelchutney,
gerösteten Erdnüssen und Nori Algen

€ 18,50

Gedämpftes Gemüse mit Kaffir-Limette,
Mango und Sesamnudeln

€ 18,50

Fisch

Gamba-Lasagne mit Chorizo und weißen Bohnen
€ 27,50

Pinienkern-Spaghetti mit Limette, Rucola und gebratenem Pulpo
€ 24,50

Confierter Heilbutt mit Erbsenpüree und geschmorten Kartoffeln
€ 28,50

Gebratener Wolfsbarsch mit Tomaten, Büffelmozzarella
und Pesto Tagliatelle
€ 32,00

Hotel Stadt
Freiburg

Fleisch


Rosa gebratene Lammkeule
mit Bohnen-Tomatenragout und Oliven-Arancini
€ 26,50

Thai-Huhn in Kokosmilch mit Pak Choi und Garnelen Wan Tan
€ 24,50

Wildschwein Medaillon mit gebratenen Feigen,
Blattspinat und Kartoffel-Mandelpüree
€ 26,50

Kalbsrücken mit Avocadokruste
an Zitronensauce und Tabouleh
€ 32,00

Desserts

Gewürz-Kaffeemousse mit Baumkuchen und Ingweireis
€ 12,50

Joghurt-Tartelette mit Ananas-Kokosragout und Piña Colada Sorbet
€ 12,50

Zitronengras-Crème brulée mit Mango und schwarzem Sesameis
€ 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) Coffeinhalzig
- 10) Chininhalzig
- 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

Gepökelte Schweinebäckle
mit lauwarmem Linsensalat und Rotwein-Schalotten



Rinderbrühe mit Wurzelgemüse und Grießklößchen



Rosa gebratene Lammkeule
mit Bohnen-Tomatenragout und Oliven-Arancini



Gewürz-Kaffeemousse mit Baumkuchen und Ingwereis

Menü komplett € 52,00

Menü ohne Suppe € 48,00

Menü II

Meeresfrüchte-Barbecue
mit eingemachten Kirschtomaten und Knoblauch-Baguette



Süßkartoffel-Ingwersuppe mit Koriander



Kalbsrücken mit Avocadokruste
an Zitronensauce und Tabouleh



Joghurt-Tartelette mit Ananas-Kokosragout und Piña Colada Sorbet

Menü komplett € 62,00

Menü ohne Suppe € 58,00