

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
mit Balsamicodressing  
*Seasonal leaf salads and raw vegetable salads  
with balsamic dressing*  
€ 11,50  
(Kleine Portion/ *small portion* € 7,50)

Ländliche Kalbfleischterrine  
mit grünem Tomatenchutney  
und geröstetem Bauernbrot  
*Rustic veal terrine with green tomato chutney  
and toasted farmhouse bread*  
€ 18,50

Lauwarmer Rote Betesalat   
mit Gurkenschmand und Fetakäse  
*Lukewarm beetroot salad  
with cucumber sour cream and feta cheese*  
€ 16,50

Gebratene Salsiccia  
mit Kartoffel-Fenchelsalat und Oliventapenade  
*Fried salsiccia  
with potato-fennel salad and olive tapenade*  
€ 26,50  
(Kleine Portion/ *small portion* € 16,50)

Gorgonzola-Polenta mit Knoblauch-Champignons  
und gegrillten Karotten



*Gorgonzola polenta with garlic mushrooms  
and grilled carrots and grilled carrots*

€ 25,50

(Kleine Portion/ *small portion* € 15,50 €)

Salbei-Tagliatelle mit Kürbisragout  
und gebratenen Steinpilzen



*Salvia tagliatelle with pumpkin ragout  
and roasted porcini*

€ 27,50

(Kleine Portion/ *small portion* € 17,50 €)

Asiatische Hühnersuppe  
mit Reisnudeln und Koriander

*Asian chicken soup  
with rice noodles and coriander*

€ 12,50

Kürbis-Currysuppe mit Kokosmilch

*Pumpkin curry soup with coconut milk*

€ 9,50

Gebratene Gambas mit Maiscrème,  
ShiTake Pilzen und Avocadorisotto

*Fried prawns with corn cream,  
ShiTake mushrooms and avocado risotto*

€ 32,50

0

Kross gebratener Zander mit Rahmsauerkraut,  
Trauben und Speckkartoffeln

*Crispy fried pike perch with creamy sauerkraut,  
grapes and bacon potatoes*

€ 30,50

Wildschwein-Schäufele mit Malzbiersauce,  
Wirsinggemüse und Kartoffelpüree

*Piece of smoked wild boar with malt beer sauce,  
savoy cabbage vegetables and mashed potatoes*

€ 27,50

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,  
geschmelztem Blumenkohl und Petersilienkartoffeln

*Wiener Schnitzel with cranberries,  
melted cauliflower and parsley potatoes*

€ 27,50

Hirschragout mit geschmortem Spitzkraut  
und Hagebuttengnocchi

*Venison ragout with braised pointed cabbage  
and rosehip gnocchi*

€ 28,50

Rinderrückensteak mit Dörrobstkruste, zweierlei Steckrüben  
und Serviettenknödel

*Beef saddle steak with dried fruit crust, two kinds of turnips  
and napkin dumplings*

€ 32,50

## Desserts

Warmes Zwetschgenkompott  
mit Zimtstreusel und Schmorapfeleis  
*Warm plum compote with cinnamon crumble  
and braised apple ice cream*  
€ 12,50

Birnen-Pfannkuchen mit Preiselbeeren  
und Schokoladeneis  
*Pear pancake with cranberries  
and chocolate ice cream*  
€ 12,50

Dreierlei Sorbets  
*Three different kinds of sorbet*  
€ 9,50

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf  
*Small selection of cheeses with fig mustard*  
€ 16,50



= vegetarisch/ *vegetarian*

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) Coffeinhaltig
- 10) Chininbaltig
- 11) gewachst
- 12) enthält Phenylalaninquelle

Explanation of additive

- 1) with dye
- 2) with preservative
- 3) with sweetener
- 4) with phosphate
- 5) with antioxidant
- 6) with flavour enhancer

- 7) blackened
- 8) contains a source of phenylalanine
- 9) Caffeine-containing
- 10) Chin-containing
- 11) waxed
- 12) contains phenylalanine source

Hotel Stadt  
Freiburg

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.

*Dear guests,*

*if you are affected by allergies, please contact our service staff.*

*They will be glad to provide the aller*