



Regionalität und Saisonalität sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Gemeinsam mit anderen Freiburger Gastronomen haben wir daher die Aktion „Freiburg Menü“ gestartet.

Alle teilnehmenden Restaurants bieten dabei ein saisonal wechselndes Menü an, welches zu mindestens 70% aus regionalen Produkten besteht.

### Unser Freiburg Menü

Crème brûlée vom Geisberger Ziegenquark  
mit glacierten Lauchzwiebeln und Rhabarberchutney  
*Geisburger goat curd creme brûlée with glazed spring onions and rhubarb-chutney*

\*\*\*

Elsässer Stubenküken mit Spargelgemüse, Bärlauchvinaigrette  
und geschmorten Kartoffeln  
*Alsatian spring chicken with asparagus, wild garlic-vinaigrette and braised potatoes*

\*\*\*

Warmer Grießknödel mit marinierten badischen Erdbeeren  
und Waldmeistersauce  
*Warm semolina dumpling with marinated strawberries from baden  
and sweet woodruff-sauce*

€ 49,00