

## Menü der Woche

von Montag, 30. März bis Sonntag, 06. April 2026

Geräucherter Schwertfisch  
mit eingelegten Champignons und Zitronen Aioli

*Smoked swordfish  
with pickled mushrooms and lemon aioli*

13,50 €

\*\*\*

Maispouroladenbrust  
mit gegrillten Auberginen und Ziegenkäserisotto

*Corn-fed chicken breast  
with grilled aubergines and goat's cheese risotto*

oder /or

Gebratene Dorade  
mit Tomatenragout und Bärlauch Spaghetti

*Pan-fried sea bream  
with tomato ragout and wild garlic spaghetti*

19,50 €

\*\*\*

Schokoladenparfait  
mit Mandel-Orangensauce und Rhabarberkompott

*Chocolate parfait  
with almond-orange sauce and rhubarb compote*

10,00 €

2-Gang Menü 29,00 €

*Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert*

3-Gang Menü 37,00 €

*Vorspeise & Hauptgang & Dessert*

## **Unsere Empfehlungen**

*Our recommendations*

### **Glas Winzersekt „St. Cyriak“**

traditionelle Flaschengärung, brut  
Winzergenossenschaft Laufen, Laufen

6,90 € / 0,1 l

### **Limoncello Spritz**

Sekt/Limoncello/Soda

Eis/Zitronenscheibe

8,90 €

### **Orangen-Lillet-Spritz**

Sekt/Lillet/Soda

Eis/Orangenscheibe

8,90 €

### **Muskat Petit Grains**

fruchtig-perliger Schaumwein

mit tollem Duft nach Pfirsich

Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt

6,50 € / 0,1 l

### **Freiburg Bierle**

**naturtrübes Bier in der 0,33l Flasche**

naturtrübes Pils / naturtrübes Radler

naturtrübes Pils -alkoholfrei- / naturtrübes Radler -alkoholfrei-

4,20 € / 0,33 l

## Vorspeisen

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamicodressing  
*Seasonal leaf salads and raw vegetable salads with balsamic dressing*



14,00 €

kleine Portion / *small portion* 9,00 €

Geräucherte Makrele mit lauwarmem Kartoffel-Rote-Bete-Salat  
und Meerrettich

*Smoked mackerel with warm potato and beetroot salad and horseradish*

16,00 €

Gebratene Blutwurst mit Linsensalat und Walnuss-Armer Ritter

*Fried black pudding with lentil salad and walnut French toast*

15,00 €

Warme Ofenkartoffel mit Kresse-Schmand und Rindfleischsalat

*Warm baked potato with cress sour cream and beef salad*

15,00 €



SUPRETOR

## Suppen

Parmesansuppe mit altem Balsamicoessig

*Parmesan soup with old balsamic vinegar*

14,00 €

Rindfleisch-Eintopf mit Wurzelgemüse und Grießklößchen

*Beef stew with root vegetables and semolina dumplings*

14,00 €



=vegetarisch

## Hauptgerichte

Haselnuss-Rigatoni mit Wildschweinragout und Preiselbeeren

*Hazelnut rigatoni with wild boar ragout and cranberries*

26,00 €

Breite Nudeln mit geschmortem Kalbsbäckle,  
Salbei und Zitrone

*Wide noodles with braised veal cheek, sage and lemon*

29,00 €

Kokos-Blumenkohl-Curry mit Shiitake-Pilzen  
und gebackenen Lauchzwiebeln

*Coconut cauliflower curry with shiitake mushrooms  
and baked spring onions*

24,00 €



Tafelspitz mit Meerrettichsauce,  
Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

*Boiled beef with horseradish sauce, root vegetables  
and parsley potatoes*

28,00 €

Deftiges Grünkohlgemüse mit Brühwurst und Schäufole

*Hearty kale with boiled sausage and pork shoulder*

26,00 €

Kürbismaultaschen mit geschmortem Spitzkraut  
und glacierten Äpfeln

*Pumpkin ravioli with braised pointed cabbage, glazed apples*

24,00 €

und gebratenem Zander

*and fried pike-perch*

36,00 €



= vegetarisch



## Für den kleinen Hunger

durchgehend von 12:00 - 21:30 Uhr

*For the small appetite*

continuously from 12:00 - 21:30

### Herzhafte Snacks / Savoury snacks

Marinierte Oliven, getrocknete Tomaten und Grissini

*Marinated olives, dried tomatoes and breadsticks*



15,00 €

Romanasalat mit Cocktailsauce,  
Champignons und gebratener Hähnchenbrust  
*Romaine lettuce with cocktail sauce, mushrooms and fried chicken breast*

22,00 €

Pommes Frites mit Cheddar Sauce und Bacon

*French fries with cheddar sauce and bacon*

15,00 €

Panini mit Avocado, Chorizo und geschmorter Paprika

*Panini with Avocado, Chorizo and roasted bell peppers*

15,00 €

Farfalle mit Limonen, Chili und Salsiccia

*Farfalle with Lemon, Chili and Salsiccia*

19,00 €

## Desserts

Apfel-Gratin mit Vanillesauce und Walnusseis

*Apple gratin with vanilla sauce and walnut ice cream*

14,00 €

Kaiserstühler Rumtopf-Früchte mit Schokoladenkuchen  
und Mandeleis

*Chilled rum pot fruits from the Kaiserstuhl with chocolate cake  
and almond ice cream*

14,00 €

Dreierlei Sorbets

*Three kinds of sorbets*

12,00 €

Käseauswahl mit Feigensenf

*Selection of cheeses with fig mustard*

22,00 €

kleine Portion / *small portion* 16,00 €

### Erläuterung der Zusatzstoffe

- |                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 1) mit Farbstoff            | 7) geschwärzt                      |
| 2) mit Konservierungsstoff  | 8) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3) mit Süßungsmittel        | 9) Coffeinbaltig                   |
| 4) mit Phosphat             | 10) Chininbaltig                   |
| 5) mit Antioxidationsmittel | 11) gewachst                       |
| 6) mit Geschmacksverstärker | 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.*

**H**ausgemacht  
**S**chnell  
**F**risch

**zum Mitnehmen**



Sie möchten unsere frische Küche  
an einem anderen Ort genießen?

**→ *Das machen wir für Sie möglich* ←**

Sie erhalten alle Gerichte auch zum Mitnehmen in  
umweltbewusstem, hochwertigem & wiederverwendbarem  
Geschirr

*Unser Wochenmenü als 3-Gang-Variante sogar zum Vorzugspreis  
von 29,00 €*

## WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

<i>Grunerner Gutedel</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,10 €</i>
<i>Qualitätswein trocken</i>	<i>0,1l.</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Weingut Köpfer, Grunern</i>		

<i>Britzinger Weißburgunder</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,10 €</i>
<i>Qualitätswein trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Winzergenossenschaft Britzingen</i>		

<i>Köndringer Grauer Burgunder</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,10 €</i>
<i>Qualitätswein trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Weingut Mößner, Köndringen</i>		

<i>Köndringer Müller-Thuergau</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Qualitätswein trocken</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Weingut Mößner, Köndringen</i>		

<i>Oberbergener Weißherbst</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Qualitätswein trocken</i>	<i>0,1 l.</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Winzergenossenschaft Oberbergen</i>		

<i>Köndringer</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Spätburgunder Rotwein</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Qualitätswein trocken</i>		
<i>Weingut Mößner, Köndringen</i>		

<i>Ihringer Spätburgunder Rotwein</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Qualitätswein trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Winzergenossenschaft Ihringen, Ihringen</i>		

<i>Weißweinschorle</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>sauer / süß</i>		

<i>Rotweinschorle</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>sauer / süß</i>		

## Mineralwasser

<i>Bad Dürrheimer</i> <i>Classic / Medium / Still</i>	0,25l	3,60 €
<i>Bad Dürrheimer</i> <i>Classic / Still</i>	0,5l	4,50 €
<i>Bad Dürrheimer</i> <i>Classic / Medium / Still</i>	0,75l	6,10 €

## Soft Drinks

<i>VIO Bio-Limo</i> <i>Verschiedene Sorten</i>	0,25l	4,20 €
<i>Coca-Cola/Coca-Cola Zero</i>	0,2l	3,60 €
<i>Fanta</i>	0,2l	3,60 €
<i>Sprite</i>	0,2l	3,60 €
<i>Mezzo Mix</i>	0,2l	3,60 €
<i>Bitter Lemon / Ginger Ale</i> <i>Tonic Water</i>	0,2l	4,30 €
<i>Fuze Icetea</i> <i>verschiedene Sorten</i>	0,25l	3,80 €

## Säfte

<i>Orange / Johannisbeere</i> <i>Apfel / Traube / Kirsche</i> <i>Rhabarber / Cranberry</i>	0,2l	3,60 €
<i>Saftschorle</i>	0,2l 0,4l	3,60 € 4,90 €

## Regionale alkoholfreie Alternative zu Sekt

### „Paradies-Prickler (Bio)“

*Obstparadies Manufaktur, Staufen*

<i>Apfel-Kirsche</i>	0,2l	5,90 €
<i>Apfel-Quitte</i>	0,2l	5,90 €
<i>Apfel-Mostbirne-Eberesche</i>	0,2l	5,90 €

## Regionale Biere

### Pils vom Fass

<i>Privatbrauerei Ganter</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,20 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Privatbrauerei Waldhaus</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,20 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,90 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>4,90 €</i>

### Unsere Bierspezialitäten aus der Flasche

<i>Waldhaus "Diplompils"</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Freiburger "Bierle" naturtrüb</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Freiburger "Bierle" naturtrüb – ALKOHOLFREI-</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Freiburger "Bierle - Radler" naturtrüb – ALKOHOLFREI-</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Ganter Hefeweizen – hell / dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Ganter Alkoholfreies Hefeweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,60 €</i>

SUPERIOR

## Warme Getränke

<i>Tee (auch Bio-Tees)</i>	<i>Tasse</i>	3,70 €
	<i>Kännchen</i>	5,40 €
<i>Bio-Kaffee Classic Verde</i>	<i>Tasse</i>	3,80 €
	<i>Kännchen</i>	6,80 €
<i>Bio-Espresso Classic Verde</i>	<i>Tasse</i>	3,80 €
	<i>doppelt</i>	5,80 €
<i>Cappuccino</i>	<i>Tasse</i>	4,30 €
<i>Milchkaffee</i>	<i>Tasse</i>	4,30 €
<i>Latte Macchiato</i>	<i>Glas</i>	4,30 €
<i>Schokolade</i>	<i>Tasse</i>	3,90 €
<i>Heiße Milch</i>	<i>Tasse</i>	3,40 €

Hotel Stadt

Freiburg

***Wir präsentieren Ihnen nachhaltigen Kaffeegenuss.***

Die Kaffeesorten von J.J. Darboven Classics Verde stammen aus nachhaltigem biologischem Anbau.

***Probieren Sie auch unsere neuen Bio-Teesorten von Eilles Tee.***

Fragen Sie gerne unsere Mitarbeiter nach den Bio-Teesorten.

SUPERIOR