

Menü der Woche

von Montag, 04. Mai bis Sonntag, 10. Mai 2026

Geräucherte Rinderzunge
mit lauwarmem Linsensalat und Kartoffelcrème
Smoked beef tongue with a warm lentil salad and potato cream
13,50 €

Hirschschnitzel mit Brombeersauce,
Blumenkohlpüree und Salbeinudeln
Venison escalope with blackberry sauce, cauliflower purée and sage pasta
oder /or

Gebratener Heilbutt mit Parmesansauce,
geschmorter Paprika und Oliven-Gnocchetti
Pan-fried halibut with Parmesan sauce, braised peppers and olive gnocchetti
19,50 €

Karamellisierter Heidelbeerpfannkuchen
mit weißem Schokoladeneis
Caramelised blueberry pancakes with white chocolate ice cream
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 €

Pilz Rilette mit Bohnensalat und geröstetem Focaccia Brot

Mushroom rilette with bean salad and toasted focaccia

16,00 €

Warme Kartoffelquiche mit Kresse, Radieschen und Räucherlachs

Warm potato quiche with cress, radishes, and smoked salmon

15,00 €

Thai Nudelsalat mit karamellisiertem Schweinebauch

Thai noodle salad with caramelized pork belly

15,00 €

Suppen

Asiatische Hühnerbrühe mit Pak Choi und Kimchi Wantan

Asian chicken broth with pak choi and kimchi wontons

14,00 €

Blumenkohl-Safran-Suppe mit gebratenen Gambas

Cauliflower saffron soup with pan-seared prawns

14,00 €



=vegetarisch

Hauptgerichte

Geschmorte Rinder Rippe mit schwarzen Bohnen
und Avocado-Wrap

*Braised beef rib with black beans
and an avocado wrap*

29,00 €

Lammhaxe mit Linsen-Taboulé und Harissa-Joghurt

Lamb shank with lentil tabbouleh and harissa yogurt

30,00 €

Fettucini mit Mandeln, Orangen und grünem Spargel

Fettuccine with almonds, oranges, and green asparagus

24,00 €



Hähnchen-Taco mit Tomaten-Honig-Salsa
und Süßkartoffeln

*Chicken taco with tomato-honey-salsa
and sweet potatoes*

26,00 €

Linguine mit Rucola, Zitrone und gebratenem Thunfisch

Linguine with rocket, lemon and fried tuna

29,00 €

Gebackener Saibling mit Remouladensauce,
Gurkensalat und Bratkartoffeln

*Baked char with remoulade sauce, cucumber salad,
and pan-fried potatoes*

30,00 €

 = 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

Marinierte Beeren mit Orangenschaum
und weißem Schokoladeneis

*Marinated berries with orange foam
and white chocolate ice cream*

15,00 €

Sesamkrapfen mit Granatapfel-Joghurt und Ingwerreis

Sesame doughnuts with pomegranate-yogurt and ginger 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) Coffeinhaltig |
| 4) mit Phosphat | 10) Chininhaltig |
| 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.*

Hausgemacht
Schnell
Frisch

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

Soft Drinks

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

Säfte

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

Regionale alkoholfreie Alternative zu Sekt

„Paradies-Prickler (Bio)“

Obstparadies Manufaktur, Staufen

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

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