Menü der Woche

von Montag, 26. Oktober bis Sonntag, 01. November 2026

Lauwarmer Sauerkrautsalat mit gebackener Blutwurst
und glacierten Äpfeln
Warm sauerkraut salad with baked blood sausage
and glazed apples
13,50 €

***

Hirschragout mit Spitzkraut und breiten Nudeln
Venison ragout with red cabbage and wide noodles

oder ***/or***

Zitronentagliatelle mit Estragonsauce, Safranblumenkohl
und gebratenem Kabeljau
Lemon tagliatelle with tarragon sauce, saffron cauliflower
and pan-fried cod
19,50 €

***

Nougatmousse mit gebratenen Feigen und Orangeneis
Nougat mousse with roasted figs and orange ice cream
10,00 €

2-Gang Menü 29,00 €
Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert

3-Gang Menü 37,00€
Vorspeise & Hauptgang & Dessert

Hotel Stadt Freiburg ★★★★ SUPERIOR

Unsere Empfehlungen

our recommendations

Glas Winzersekt „St. Cyriak“
traditionelle Flaschengärung, brut
Winzergenossenschaft Laufen, Laufen
0,1l 6,90 €

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
0,1l 6,50 €

Freiburg Bierle
naturtrübes Bier in der 0,33l Flasche

naturtrübes Pils / naturtrübes Radler
naturtrübes Pils -alkoholfrei- / naturtrübes Radler -alkoholfrei-
0,33l 4,20 €

Hotel Stadt Freiburg
SUPERIOR