Menü der Woche

von Montag, 02. November bis Sonntag, 08. November 2026

Feldsalat mit gerösteten Walnüssen und Rinderbacon
Mache with roasted walnuts and beef bacon
13,50 €

***

Stubenküken mit Bohnenragout
und Rosmaringnocchi
Chicken with bean ragout and rosemary gnocchi
oder ***/or***
Gebratener Lachs mit Safran-Bouillonkartoffeln
und gebratenem Fenchel
Pan-fried salmon with saffron-bouillon potatoes
and roasted fennel
19,50 €

***

Warmer Schokoladenkuchen
mit eingemachten Zwetschgen und Kaffeeeis
Warm chocolate cake
with canned plums and coffee 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
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