Menü der Woche

von Montag, 09. November bis Sonntag, 15. November 2026

Thunfisch Tataki mit Sesammarinade
und Wakame-Algensalat
Tuna tataki with sesame marinade
and wakame seaweed salad
13,50 €

***

Geschmorte Rinderrippe mit Spitzkraut
und geschmelzten Grießklößchen
Braised beef short rib with pointed cabbage
and buttery semolina dumplings

oder *or*

Gebratener Saibling mit Rahmsauerkraut,
glacierten Äpfeln und Petersilienkartoffeln
Pan-fried char with creamy sauerkraut, glazed apples
and parsley potatoes
19,50 €

***

Pralinenparfait mit Preiselbeersauce und Gewürzorangen
Chocolate praline parfait with lingonberry sauce and spiced oranges
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