

Unsere winterlichen Versuchungen auch für zuhause

Vorspeisen *Starter*

Feldsalat mit Speck und Croûtons
Mache with bacon and bread croutons
€ 9,50 to go: € 7,60

Geräucherter Heilbutt mit Linsen-Muffin und Schnittlauchcrème
Smoked halibut with lentil muffin and chive cream
€ 15,50 to go: € 12,40

Rehbratwurst mit lauwarmen Sellerie-Walnussalat und Preiselbeeren
Deer sausage with lukewarm celery walnut salad and cranberries
€ 14,50 to go: € 11,60

Winterliche Blatt- und Rohkostsalate
Seasonal leaf salads and raw vegetable salads
groß/ *large* € 10,50 to go: € 8,40
klein/ *small* € 6,50 to go: € 5,20

Suppe *Soup*

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
Pumpkin soup with roasted pumpkin seeds
€ 8,50 to go: € 6,80

Petersilienwurzelsuppe mit Trompetenpilzen und Kalbfleischklößchen
Parsley root soup with trumpet mushrooms and veal meatballs
€ 10,50 to go: € 8,40

Vegetarische Gerichte *Vegetarian dish*

Pappardelle mit Oliven,
getrockneten Tomaten, Kapern und Basilikumpesto
Pappardelle with olives, sun-dried tomatoes, capers and balsamic pesto
€ 16,50 to go: € 13,20

Fleisch *Meat*

Geschmorte Kalbshaxe mit Rahmwirsing und Steinpilznudeln
Braised knuckle of veal with creamed savoy cabbage and porcini noodles
€ 26,50 to go: € 21,20

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkraut, Maronen und Panettone-Knödel
Pink roasted duck breast with red cabbage, chestnuts and panettone dumplings
€ 27,50 to go: € 22,00

Lammrücken mit Rosmarinsauce, Fenchelgemüse und Ricotta-Nocken
Rack of lamb with rosemary sauce, fennel vegetables and ricotta gnocchi
€ 32,00 to go: € 25,60

Fisch *Fish*

Kabeljau mit Speck gebraten, Rosenkohlgemüse und geschmorten Kartoffeln
Cod fried with bacon, Brussels sprouts vegetables and braised potatoes
€ 25,50 to go: € 20,40

Gebratener Seeteufel all'arrabbiata mit Blattspinat und Anchovis-Gnocchi
Roasted monkfish all'arrabbiata with spinach leaves and anchovies gnocchi
€ 32,00 to go: € 25,60

Dessert *Dessert*

Warmer Schmorapfel mit Preiselbeerschmand und Christstolleneis
Warm stewed apple with cranberry sour cream and christmas stollen ice cream
€ 12,50 to go: € 10,00

Zimtparfait mit warmen Zwetschgenkompott und Vanillesauce
Cinnamon parfait with warm plum compote and vanilla sauce
€ 12,50 to go: € 10,00

Hotel Stadt
Freiburg

Erläuterung der Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker

Explanation of additive

- 1) with dye
- 2) with preservative
- 3) with sweetener
- 4) with phosphate
- 5) with antioxidant
- 6) with flavour enhancer

- 7) geschwärzt
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) Coffeinbaltig
- 10) Chininbaltig
- 11) gewachst
- 12) enthält Phenylalaninquelle

- 7) blackened
- 8) contains a source of phenylalanine
- 9) Coffeine-containing
- 10) Chin-containing
- 11) waxed
- 12) contains phenylalanine source

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.

*Dear guests,
if you are affected by allergies, please contact our service staff.
They will be glad to provide the allergen documentation to you.*