

Freiämter Hof

G ★ ★ ★

APERITIF

Lillet Wild Berry 7.50 €

Aperol Sprizz 7.50 €

Glas Pinot Rosé Sekt Trocken 5.50 €

Martini Weiß 5.70 €

Sherry Medium oder Trocken 5.00 €

Hugo / Lillet / Aperol Alkoholfrei 6.20 €

SUPPEN & VORSPEISEN

Blattsalate / cremiges Hausdressing /

Granatapfelkerne / Croutons / Radieschen / 6,90

Feldsalat / Speck / Kracherle / Euro 8,90

Feigen / Büffelmozzarella / süß-saurer Kürbis /

Gewürz-Kirschtomate / knuspriger Speck /

Orange-Honig Dressing / 12,90 (auch vegetarisch möglich)

Badische Hochzeitssuppe /

Flädle / Markklössle / Maultäschle / Euro 7,20

Kräuterrahmsuppe / frittierte Petersilie / Euro 7,90

Da wir unsere Saucen mit Sellerie ansetzen, ist dies in jeder dunklen Sauce enthalten.

In unserer Salatsauce ist Senf und damit Säuerungsmittel enthalten.

Unsere Desserts können Spuren von Nüssen enthalten.

Eine Übersicht der Allergene erhalten Sie am Büffet.

HAUPTGERICHTE

**Ziegenkäse im Brickteig / Honig und Kräuter /
Blattsalate / mediterranes Gemüse / Euro 16,20**

**Ragout vom Reh / Wildschwein / Preiselbeeren /
Speck / Champignon / Spätzle / Euro 28,90**

**Deftiges Cordon Bleu /
Freiämter Laible der Biohofkäserei Roser /
Schwarzwälder Schinken / Pommes Frites / Euro 24,90**

**Wildschweintrücker / schwarze Walnuss Sauce /
Frittierter Wirsing / Püree vom Hokkaido Kürbis /
Euro 34,90**

**Rumpsteak / überbacken mit Cafe de Paris Butter /
Pommes Frites / Euro 32,90**

**Lachsklösschen / Safran Sauce /
junger Spinat / Nudeln / Euro 28,90**

**Spinat Serviettenknödel / cremiges Pilzragout /
junger Spinat / Euro 18,90**

**Sauerbraten vom Wildschwein / Preiselbeeren /
Apfelrotkraut / Laugenknödel / Euro 28,90**

**Geschmorte Rinderbäckle / Spätburgunder Rotweinsauce /
Butternudeln / frisches Gemüse / Euro 28,90**

**Knuspriger Schweinebauch / rote Zwiebeljus /
glasierte Kohlschnitte / konfierte Karotten /
hausgemachte Schupfnudeln / Euro 25,90**

Rehfleischküchle / Preiselbeersauce / Spätzle / Euro 18,50

ZUM NACHTISCH

Gemischtes Eis / Euro 6,70

Walnusseis / hausgemachter Eierlikör / Euro 8,50

Versunken in Kaffee /

Vanilleeis / Espresso / Euro 5,90

Apfelküchle / Vanillesauce /

Haselnusseis / Euro 9,50

Mousse au Chocolat / Ananas Carpaccio /

Schokoladen Brownie / Euro 9,80

Creme Brûlée von der Tonkabohne /

Beeren / Fruchtgel / Euro 7,90

Sorbet Teller /

Zwetschgen- Beeren- Passionsfrucht Sorbet / Euro 8,50

Espresso / Euro 3,20

Tasse Kaffee / Euro 3,50

Cappuccino / Euro 3,70

Latte Macchiato / Euro 3,90

Milchkaffee / Euro 3,90

Schnäpsle aus der Region

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT.

GEORGIA, MYRIAM, KURT, STEPHAN HAAS

UND MITARBEITER

WWW.FREIAEMTERHOF.DE