

MENU

AMUSE BOUCHE

Blumenkohl

gebratene Blumenkohlröschen | Blumenkohl Couscous | Curry-Mayonnaise
Blumenkohl-Curry-Schaum | Rote Oxalis



MARINIERTER KAISERGRANAT

Imperial Kaviar | Sauerrahm | grüner Spargel

2023 CHARDONNAY >ALTE REBE<

Qualitätswein trocken | Weingut Heinemann | Ehrenkirchen-Scherzingen



KROSS GEBRATENE ROTBARBE

Bouffade | Totani | Paprika | Fenchel

2021 DURBACHER BIENENGARTEN

Klingelberger (Riesling) | Spätlese trocken | Weingut Andreas Männle | Durbach



GEBACKENES KALBSBRIES

Sauce Béarnaise | Wiener Garnitur | Badischer Spargel

2022 BUCHHOLZER SONNHALDE >RIDDELE<

Weißburgunder | Spätlese trocken | Weingut Moosmann | Buchholz



RÜCKEN VOM MAIBOCK

Sauce Rouennaise | Gänseleber | Morcheln | Wirsing

2019 SCHATZ VOM VULKAN

Spätburgunder | Qualitätswein trocken | Weingut Gregor & Thomas Schätzle | Vogtsburg



ERDBEERE & MASCARPONE

Sauerampfer | Knusperblätter

2021 BISCHOFFINGER STEINBUCK

Gewürztraminer | Spätlese | Weingut Karl H. Johner



KÄSEAUSSWAHL VON KÄSE RÜCKER

– UNSER KÄSELADEN IN DER FREIBURGER ALTSTADT –

2019 LAUFENER ALTENBERG >EDITION NO. 5<

Nebbiolo trocken | Winzerkeller Auggener Schäf | Auggen



PETIT FOURS



4 GÄNGE EUR 112,00 – Kaisergranat oder Rotbarbe
& Dessert oder Käse

5 GÄNGE EUR 149,00 – Kaisergranat oder Käse

6 GÄNGE EUR 168,00

4 WEINE EUR 59,00

5 WEINE EUR 69,00

6 WEINE EUR 79,00

ZIRBELSTUBE
✿ MICHELIN 2024

KALTE VORSPEISEN EUR

GEPICKELTES GEMÜSE 22
Süßkartoffel | Rote Bete | Wildkräuter

MARINIRTER KAISERGRANAT 38
Imperial Kaviar | Sauerrahm | grüner Spargel

WARME VORSPEISE

GEBACKENES KALBSBRIES 34
Sauce Béarnaise | Wiener Garnitur | Badischer Spargel

HAUPTGERICHTE

KROSS GEBRATENER WOLFSBARSCH 54
Bourride | Totani | Paprika | Fenchel

RÜCKEN VOM MAIBOCK 54
Sauce Rouennaise | Gänseleber | Morcheln | Wirsing

DESSERTS

ERDBEERE & MASCARPONE 20
Sauerampfer | Knusperblätter

MILLE FEUILLE 20
Valrhona Inspiration « Fraise » | Vanillegel | Brickteigblätter | Erdbeereis

KÄSEAUSSWAHL VON KÄSE RÜCKER ab 20
– UNSER KÄSELADEN IN DER FREIBURGER ALTSTADT –

Ab sechs Personen servieren wir ausschließlich ein für alle Gäste einheitliches Menü.



Unser Servicepersonal freut sich,
Ihnen vegane / vegetarische Speisen zu empfehlen.

Bestellannahme bis 20.45 Uhr.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 23.00 Uhr schließt.

Die Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten
und Zusatzstoffe halten wir in einer separaten, schriftlichen Dokumentation für Sie bereit.