

MENU

AMUSE BOUCHE

gerösteter Oktopus | Paprikacreme | Pulpo-Carpaccio | schwarzer Knoblauch | Gartenkräuter



GEFLÄMMTER LANGOSTINO ROYAL

Kartoffel-Lauchcreme | Carne Cruda | Kalbskopf

2022 MARKGRÄFLER CHARDONNAY >SW<

Qualitätswein trocken | Weingut Martin Waßmer | Bad Krozingen-Schlatt



CASSOLETTE VON SPARGEL & MORCHEL

Schnittlauchsud | Bärlauch | Eigelb

2021 KAISERBERG HERBOLZHEIM

Weißer Burgunder | Qualitätswein trocken | Weingut Fritz Waßmer | Bad Krozingen-Schlatt



LOUP DE MER – KROSS GEBRATEN –

Herzmuschel-Safransud | Fenchel | San Marzano-Tomate

2021 SAUVIGNON BLANC ET GRIS

Qualitätswein trocken | Weingut Schloß Ortenberg | Ortenberg



BRUST VON DER ÉTOUFFÉE TAUBE

Rouennaiser Sauce | Gänseleber | Steinchampignons

2018 IHRINGER SPÄTBURGUNDER

Ortswein trocken | Weingut Dr. Heger | Ihringen



POCHIERTER RHABARBER

Erdbeeren in Texturen | Holunderblütencreme | Mandelcrumble | Ingwereis

2021 SAINT PATRICK

Beerenauslese | Weingut Karl H. Johner | Vogtsburg-Bischoffingen



KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER

– UNSER KÄSELADEN IN DER FREIBURGER ALTSTADT –

2019 CHÂTEAU SAINT AUBIN

Cru bourgeois | Medoc | Bordeaux



PETIT FOURS



4 GÄNGE	EUR 129,00 – Langostino oder Cassolette & Dessert oder Käse	4 WEINE	EUR 49,00
5 GÄNGE	EUR 145,00 – Cassolette oder Käse	5 WEINE	EUR 59,00
6 GÄNGE	EUR 159,00	6 WEINE	EUR 69,00

ZIRBELSTUBE
✿ MICHELIN 2024

VORSPEISEN	EUR
CASSOLETTE VON SPARGEL & MORCHEL Schnittlauchsud Bärlauch Eigelb	35
GEFLÄMMTER LANGOSTINO ROYAL Kartoffel-Lauchcreme Carne Cruda Kalbskopf	39
HAUPTGERICHTE	
LOUP DE MER – KROSS GEBRATEN – Herzmuschel-Safransud Fenchel San Marzano-Tomate	45
BRUST VON DER ÉTOUFFÉE TAUBE Rouennaiser Sauce Gänseleber Steinchampignons	55
DESSERTS	
POCHIERTER RHABARBER Erdbeeren in Texturen Holunderblütencreme Mandelcrumble Ingweweis	20
KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER – UNSER KÄSELADEN IN DER FREIBURGER ALTSTADT –	ab 20

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.