

# MENU

## AMUSE BOUCHE

geschmorte Karotte  
Zitronenthymian | Karottensud | Haselnuss



## TATAR VOM RINDERFILET

Mousse vom geräucherten Stör | Rote Bete Consommé

### 2022 IHRINGER WINKLERBERG

Grauburgunder | VDP. Erste Lage | Weingut Dr. Heger | Ihringen | Kaiserstuhl



## BRETONISCHE JAKOBSMUSCHEL

Imperialkaviar | Chioggia Bete | Buttermilch

### 2023 MARKGRÄFLERLAND

Sauvignon blanc | Weingut Martin Waßmer | Bad Krozingen-Schlatt | Markgräflerland



## GEANGELTER WOLFSBARSCH

Vongole | Schwertmuscheln | Fenchel | Passepierre

### 2021 CHARDONNAY SPRING

Qualitätswein trocken | Weingut Sommerhalter | Schliengen | Markgräflerland



## FILET & BRUST VOM WEIDEKALB

Sauce Perigord | Dreierlei vom Sellerie

### 2019 SCHERZINGER BATZENBERG

Blauer Spätburgunder | Selection « SL » | Alte Reben  
Qualitätswein trocken | Weingut Heinemann | Scherzingen | Markgräflerland



## CRÈME VON BOURBON VANILLE

Himbeere | Pistazie

### 2022 PÉTIT TRÉSOR

Muskateller | Weingut Schätzle | Vogtsburg-Schelingen | Kaiserstuhl



## KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER

– UNSER KÄSELADEN IN DER FREIBURGER ALTSTADT –

### 2019 LAUFENER ALTENBERG >EDITION NO. 5<

Nebbiolo trocken | Winzerkeller Auggener Schäf | Auggen | Markgräflerland



## PETIT FOURS



4 GÄNGE	EUR 112,00	– Tatar oder Jakobsmuschel & Dessert oder Käse	4 WEINE	EUR 59,00
5 GÄNGE	EUR 149,00	– Jakobsmuschel oder Käse	5 WEINE	EUR 69,00
6 GÄNGE	EUR 168,00		6 WEINE	EUR 79,00

ZIRBELSTUBE  
✿ MICHELIN 2024

VORSPEISEN	EUR
TATAR VOM RINDERFILET Mousse vom geräucherten Stör   Rote Bete Consommé	34
BRETONISCHE JAKOBSMUSCHEL Imperialkaviar   Chioggia Bete   Buttermilch	34
<b>HAUPTGERICHTE</b>	
FILET & BRUST VOM WEIDEKALB Sauce Perigord   Dreierlei vom Sellerie	52
GEANGELTER WOLFSBARSCH Vongole   Schwertmuscheln   Fenchel   Passepierre	52
<b>DESSERTS</b>	
CRÈME VON BOURBON VANILLE Himbeere   Pistazie	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.