



Speisekarte



kalte Vorspeise

Carpaccio vom japanischen Rind Wagyu Auetal – 100% Fullblood

Wildkräuter | rote Zwiebelmarmelade | Gewürz-Cashews | Parmesan
19,80 €

Rote Bete Carpaccio

Grünkohl | Honig-Senfdressing | gebackener Brie | Preiselbeeren
vegetarisch 13,90 €

warme Vorspeisen

Riesengarnelen „napolitano“

Chili-Knoblauchöl | rote Zwiebeln | frische Kräuter | kleine Tomaten
15,90 €

4 Bruschetta

Tomatenwürfel | Knoblauch | Basilikum | Parmesankäse
vegetarisch 13,00 €

unsere Suppe

Schwarzwurzelcremesüppchen

geröstete Kichererbsen | Petersilienpesto
vegetarisch 10,50 €

Änderungen vorbehalten!

Salat

frische Salatvariation „sesam honey“

in Sesamöl gebratene Putenwürfel | schwarzer Sesam
Akazienblütenhonig | Knoblauch
23,50 €

frische Salatvariation „San Marino“

gebratene Riesengarnelen | Zitronengras | Ingwer | Thymiancroûtons
25,90 €

dazu unsere Dressingauswahl: Hausdressing | Himbeerdressing
Maracujadressing | Olivenöl & Balsamico a la chef

aus Fluss und Meer

Duett von Zander & Riesengarnelen

Limetten-Weißweinsauce | Marktgemüse | Risotto
29,80 €

Adlerfischfilet

Kräuter-Knoblauchrahmsauce | Wirsing | Kartoffel-Erbsenpüree | Rote
Bete Chips
29,80 €

Änderungen vorbehalten!

„Die Klassiker aus Freudenberg“

„Altstadt“ Krüstchen

Schweineschnitzel | Flecker Sauce | gerösteter Toast | Champignons
Spiegelei | Kartoffelspeckrösti mit Zwiebeln | Salatschälchen
20,90 €

Schweinefilet „Madagaskar“

Schweinefiletmedaillons | Pfeffersauce | Speckbohnen
hausgemachte Spätzle
27,40 €

„Altstadtcut“

Ojo de Agua - argentinisches Rumpsteak ca. 300g
Kräuterbutter | Sauce Bali | Altstadt frites | Salatschälchen
44,90 €

rosa gebratene Tranchen vom Kalbsrücken

Waldpilzrahmsauce | Marktgemüse | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
35,50 €

Boeuf Bourguignon vom Wagyu „Farmers Trade“

Rotweinsauce | Rauchfleisch | Gemüse | Kartoffel-Schmandpüree
36,60 €

Rinderfiletspitzen vom Wagyu Farmers Trade „Stroganoff Art“

Zwiebeln | Gurke | Rote Bete | Pilze | Schmand
Kartoffel-Speckrösti | Salat
34,90 €

Sauerbraten vom Wagyu „Farmers Trade“

Rotkohl | Rosenkohl | hausgemachte Spätzle
28,50 €

Beilagenänderungen möglich / zuzüglich 2,00 €

Änderungen vorbehalten!

Marcos Lieblings" Pasta" gerichte

hausgemachte Bandnudeln

Bolognese vom Kalb „a la Küchenmeister Gerd“

Soffritto von Karotten | Sellerie | Zwiebeln | Tomaten
25,50 €

„Carbonara di Albenga“

Pinienkerne | getrocknete Tomaten | Pesto
Sahne | Eigelb | Parmesan
vegetarisch 23,50 €

**wahlweise mit Weizen- | Dinkelkorn
glutenfreie Pasta möglich**

hausgemachte grüne Ravioli

Ricotta-Mangoldfüllung | Gorgonzolarahmsauce
Peperoni | Walnüsse
vegetarisch 25,50 €

2 Gang Menu für unsere kleinen Gäste 15,90 €

mit kleinem Salat oder Gemüse
und hinterher eine Kugel Eis aus unserem Sortiment

„Chicken Nuggets“ knuspriges Hähnchenbrustfilet | Pommes frites

„Piggeldy & Frederick“ Schweineschnitzel | Pommes frites
Ketchup oder Mayonnaise zur Wahl

„Goofy“ kurze Nudeln | Tomatensauce | Parmesan

Änderungen vorbehalten!

unser Dessert

hausgemachte Mango - Panna Cotta

Waldbeergel | Pistaziensponge

9,90 €

Crème brûlée

von der Tonkabohne

9,90 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

1 Kugel Eis nach Wahl | Himbeermark

Pistaziensponge | Knusperperlen

9,90 €

Affogato al caffè

Espresso | Vanilleeis

5,50 €

unsere Eissorten pro Kugel 2,50 €

Stracciatella | Schokolade | Vanille | Amarena | Salted Caramel
Schokolade-Minze

Limoncello-Prosecco | Joghurt-Holunder | Quark-Limette
Melone* | Mango*

*vegan, zu 99 %

nur abends im Stübli & Restaurant- freitags bis sonntags

ab 2 Personen **„Crêpes Suzette“** – am Tisch flambiert
dünne Pfannkuchen | Orangen-Zitronensauce | Orangenfilets | Grand
Marnier | Vanilleeis
14,90 € pro Person *Änderungen vorbehalten!*



Oranienstr. 41
57258 Freudenberg

Telefon 02734 4960
E-Mail info@hotelzualtstadt.de