



Speisekarte



kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Wagyu „Farmers Trade“

Wildkräuter | Kürbis-Jalapenochutney | Parmesan
19,80 €

herbstlicher Feldsalat

gebratene Kräutersaitlinge | geröstete Kürbiskerne | Kräutertoast |
Wachtel-Spiegelei
Kartoffel-Speckdressing
14,90 €

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

Kürbis – Ingwer– Kokossuppe

Kürbiskerne | Steirisches Öl | Petersilie
vegetarisch 10,50 €

Änderungen vorbehalten!

Salate

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 €

kleiner Beilagensalat

5,50 €

dazu unsere Dressingauswahl: Hausdressing | Himbeerdressing
Kartoffel-Speckdressing | Olivenöl & Balsamico a la chef

aus Fluss und Meer

Duett von Zander & Riesengarnelen

Limetten-Weißweinsauce | Marktgemüse | Kürbisrisotto
29,80 €

Lachsfilet

Apfel-Safranjus | Marktgemüse | Kartoffel-Rote Betepüree
29,80 €

Änderungen vorbehalten!

„Die Klassiker aus Freudenberg“

„Altstadt“ Krüstchen

Schweineschnitzel | Flecker Sauce | gerösteter Toast | Champignons
Spiegelei | Kartoffelspeckrösti mit Zwiebeln | Salatschälchen
21,50 €

„Schweinefilet Zucca“

Schweinefiletmedaillons | Waldpilz-Kräuterjus | Bohnen-Kürbisgemüse
hausgemachte Spätzle
29,70 €

„Altstadtcut“

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

„Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken“

Pommes frites | Salatschälchen | Zitrone
34,70 €

zarte Rinderzunge vom Wagyu „Farmers Trade“

Meerrettichcremesauce | frischer Meerrettich | Marktgemüse
Butterkartoffeln
29,80 €

Beilagenänderungen möglich / zuzüglich 2,00 €

Änderungen vorbehalten!

Marcos Lieblingspastagerichte

hausgemachte Bandnudeln

„Tartufo Style“

Trüffel-Weißweinrahm | Kürbisbrunoise | Pesto | Parmesan
frischer Trüffel am Tisch gerieben

vegetarisch 28,50 €

„Carbonara di Albenga“

Pinienkerne | getrocknete Tomaten | Pesto
Sahne | Eigelb | Parmesan

vegetarisch 24,80 €

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

hausgemachte Ravioli

Kürbis-Ricottafüllung | Weißwein-Parmesanrahm | Kürbisbrunoise
Peperoni | marinierte Wildkräuter

vegetarisch 26,50 €

2 Gang Menu für unsere kleinen Gäste 15,90 €

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

hab keinen Hunger „Chicken Nuggets“ knuspriges Hähnchenbrustfilet
Pommes frites

ich weiß nicht „Piggeldy & Frederick“ Schweineschnitzel
Pommes frites

Ketchup oder Mayonnaise zur Wahl

ist mir egal „Goofy“ hausgemachte, kurze Nudeln | Tomatensauce

Änderungen vorbehalten!

unsere Desserts

Kürbis-Panna Cotta

gebrannte Kürbiskerne | Mandelsponge | Himbeergel | Rotweinpflaumen
10,90 €

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 €

Eiskaffee

Vanilleeis | kalter Kaffee | Sahne
7,50 €

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
15,90 € pro Person

Änderungen vorbehalten!



Oranienstr. 41
57258 Freudenberg

Telefon 02734 4960
E-Mail info@hotelzualtstadt.de