

Oberkirchs Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit saisonalen Rohkost- und feinen Blattsalaten in Kräutervinaigrette, frischen Kräutern, Sonnenblumen- und Kürbiskernen ^{5,9}	8
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, dazu Toast und Butter ^{3,5}	16
Carpaccio von bunten Rübchen an Kräutervinaigrette, frisch geriebenem Meerrettich und Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel ^{2,3,5} (als vegetarische Variante ohne Parmaschinken)	18
Gebratene Garnelen auf Berglinsensalat in Orangen-Senf-Vinaigrette und Chilifäden	22

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ¹	8
Bouillabaisse (Fischsuppe) mit Sauce Rouille und Croutons	14

Vegetarisch & Vegan

Rote Bete Risotto mit gratiniertem Schafskäse, kandierten Walnüssen, hausgemachtem Apfelchutney und kleinem Salatbouquet	25
Hausgemachter Herbststrudel Pfifferlinge, Zucchini, Thymian (vegan)	27

Irrtum und Preisänderungen aufgrund von Preissteigerungen einzelner Produkte behalten wir uns ausdrücklich vor.

Fisch

Lebendfrische Schwarzwaldforelle blau mit Petersilien-Kartoffeln ⁵ - immer am Freitag -	33
Schwarzwaldforelle «Müllerin Art» gefüllt mit Zitrone und Kräutern, dazu Petersilien-Kartoffeln ¹	33
Gebratenes Zanderfilet mit mariniertem Babyspinat, Trauben-Speck-Butter und Schwenkkartoffeln	38

Fleisch

Rindertafelspitz im Sud von Wurzelgemüse gegart mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Schwenkkartoffeln ^{1,3,5}	32
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat	33
Geschnetzeltes vom Kalb in Cognac-Pfefferrahmsoße mit gebratenen Champignons, Marktgemüse und handgeschabten Spätzle	33
Rumpsteak vom deutschen Weiderind mit Kräuterbutter und buntem Salat	42

Unsere Empfehlung ab 2 Personen

«Chateaubriand» das Mittelstück – Filet - vom deutschen Weiderind am Tisch tranchiert - mit Sauce Béarnaise, Babykarotte, Gemüsebouquet und Dauphine Kartoffeln ^{2,3,5} (40 min Zubereitungszeit, deshalb letzte Bestellung 13:15 bzw. 21:00 Uhr)	pro Person 62
---	------------------

Gerne reichen wir Ihnen auch zum Ausklang Ihres Essens unsere vollständige
Dessertkarte, in der Sie auch leckere Kaffee- und Espressovariationen sowie eine
feine Auswahl an Digestifs finden.

Irrtum und Preisänderungen aufgrund von Preissteigerungen einzelner Produkte behalten wir uns ausdrücklich vor.

Hotel Oberkirchs Weinstube Münsterplatz 22 79098 Freiburg Telefon 0761 / 202 68 68 Telefax 0761 / 202 68 69
info@hotel-oberkirch.de **Stand: 26. November 2023**

Salate und Vesper

Oberkirchs Sommersalate

Bunter Salatteller mit saisonalen Rohkost- und feinen Blattsalaten in Kräutervinaigrette, frischen Kräutern, Sonnenblumen- und Kürbiskernen ^{5,9}	14
...mit Oberkirchs Maultaschen mit abgeschmelzten Zwiebeln	22
...mit frittiertem Schafskäse im Pankomantel	22
...mit Backhähnchen von der französischen Maispoularde	26
...mit gebratenem Zanderfilet	27
...mit vier gebratenen Garnelen	30

Vesper

(täglich von 12 bis 17.30 Uhr)

Lyoner Wurstsalat mit Brot und Butter ^{2,3,4,5}	14
Elsässer Wurstsalat mit Brot und Butter ^{2,3,4,5}	16
Oberkirchs Kässpätzle vom Brett mit dreierlei Käse und Schmelzzwiebeln	22
Linsen mit Saitenwürstle und handgeschabten Spätzle	22
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat	33
Rumpsteak vom deutschen Weiderind mit Kräuterbutter und buntem Salat	42
Feine Käse vom Münstermarkt mit fruchtigem Senf und Chutney ^{1,2} - 60g nach Tagesangebot -	16

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns gerne an. Wir geben wir Ihnen, soweit dies uns möglich ist, mündlich und anhand unserer separaten Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

**Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) Phosphat 9) Süßungsmittel**

Irrtum und Preisänderungen aufgrund von Preissteigerungen einzelner Produkte behalten wir uns ausdrücklich vor.

Hotel Oberkirchs Weinstube Münsterplatz 22 79098 Freiburg Telefon 0761 / 202 68 68 Telefax 0761 / 202 68 69
info@hotel-oberkirch.de **Stand: 26. November 2023**