

# *Es la temporada de calabazas!*

## *Las entradas*

Plato de ensalada mixta con verduras crudas de temporada y ensaladas en vinagreta de hierbas y pipas de girasol <sup>5,9</sup>	-Bunter Salatteller-	€ 8,70
Carpaccio de remolacha con vinagreta de rábano picante, queso de cabra tibio, cebolletas y piñones <sup>3,5</sup>	-Rote Beete Carpaccio-	€ 13,80
Salmón a las finas hierbas marinado con salsa de mostaza con eneldo, tostadas y mantequilla <sup>1,2,3,5</sup>	-Gebeizter Kräuter-Lachs-	€ 15,50
Panceta de cerdo cocinada al vacío 24h - frita crujiente - sobre salsa de cerveza con puré de patatas y cebollas asadas <sup>1</sup>	-Schweinebauch-	€ 15,50

*También le ofrecemos la panceta de cerdo como una porción más grande por un recargo de € 5,00.*

## *Sopas*

<b>Caldo de ternera con «Flädle» (panqueque en rodajas) <sup>1</sup></b>	-Flädlessuppe-	€ 7,80
Sopa de crema de calabaza con aceite de semilla de calabaza de Estiria y semillas de calabaza tostadas <sup>5,9</sup>	-Kürbiscremesuppe-	€ 9,20



## *Pequeño y delicioso*

Risotto cremoso de calabaza con ragú de peras y pipas de calabaza tostadas <sup>1,3</sup>	-Kürbis-Risotto-	€ 23,80
“Sin Carne” cortado en cubitos en una sabrosa salsa de limoncillo y coco servido con arroz basmati <sup>1,3</sup> – <i>vegan</i> -	- Sin Carne-	€ 23,80

**Sujeto a errores y cambios de precio**

Hotel Oberkirchs Weinstube - Münsterplatz 22 79098 Freiburg Tel +49 761 / 202 68 68 fax +49 761 / 202 68 69  
info@hotel-oberkirch.de – 08/09/22

## Los pescados

	Trucha fresca de la Selva Negra «azulada» servido con papas – cada viernes –	-Forelle blau-	€ 27,50
	Trucha de la Selva Negra «a la molinera» rellena de limones y hierbas servido con patatas <sup>1</sup>	-Forelle Müllerin-	€ 27,50

## Las carnes

Ternera hervida, cocido en una infusión de tubérculos, con salsa de rábano picante, arándanos rojos y patatas giratorias <sup>1,3,5</sup>	-Rindertafelspitz-	€ 25,50
Ternera troceada en salsa de crema de champiñones con tallarines finos <sup>1</sup>	-Kalbsgeschnetzeltes-	€ 29,50
Ragú de venado con pera al vino tinto rellena de arándanos y tallarines finos <sup>1,3,9</sup>	-Rehragout-	€ 29,50
Bistec a la vienesa (con cebollas) de ganado de pasto alemán con jugo de Borgoña y «Spaetzle» casero (fideos de Suabia) <sup>1</sup>	-Zwiebelrostbraten-	€ 37,50

*Estamos encantados de ofrecerle tubérculos finos como guarnición de verduras por un recargo de 4,50 € además del plato principal que elija.*

*Para un final agradable, le proponemos  
nuestra selección de postres con pequeñas sorpresas dulces*

*- y queso, por supuesto -*

*variaciones de café y espresso*

*y una fina selección de digestivos*

**En caso de que sufra alguna alergia alimentaria, solicite a nuestro equipo la lista detallada de ingredientes en cada plato y las posibilidades de reemplazo.**

**Aditivos alimentarios:**

**1) Colorantes 2) Antidegradantes 3) Antioxidantes 4) Potenciadores de sabor 5) Sulfurados 6) Ennegrecidos 7) Encerados 8) Fosfatados 9) Edulcorantes 11) contiene cafeína 12) contiene chinina**

**Sujeto a errores y cambios de precio**

Hotel Oberkirchs Weinstube - Münsterplatz 22 79098 Freiburg Tel +49 761 / 202 68 68 fax +49 761 / 202 68 69  
info@hotel-oberkirch.de – 08/09/22