

Weihnachtshighlight

- Sie genießen - wir kochen -
Oberkirchs 3-Gang-Weihnachtsmenü für zu Hause.

Vorbestellung

bis spätestens Samstag, 19. Dezember 2020

Abholung

Mittwoch 23. Dezember 2020 bis 15.00 Uhr

Lieferung

Mittwoch 23. Dezember 2020

nach zeitlicher Absprache
zum Preis von € 15,00

innerhalb des Freiburger Stadtgebietes
exklusiv für das Weihnachtsmenü

Unser Weihnachtsmenü

Entenleberterrine
mit Quitten-Birnen-Chutney
und hausgemachtem Brioche^{9/b,c,e,k}

Boeuf Bourguignon mit frischen Champignons,
Speckbohnen und Kartoffelgratin^{1,2,3,4,8/a,b,d}

Zweierlei Mousse au Chocolat^{b,c,e,f,k,l}

€ 43,00 pro Person

Aperitifempfehlung

Sekt, Cuvée L brut

Ökologisches Weingut Landmann, Waltershofen

0,75l - € 13,90

Weinempfehlung

Rote Halde Spätburgunder Rotwein, Spätlese, trocken
Winzergenossenschaft Sasbach

0,75l - € 13,90

Bestellen & Abholen

Oberkirchs Weinstuben
Münsterplatz 22
79098 Freiburg im Breisgau

Unser „To go“ - Service im Dezember
von Dienstag bis Samstag
durchgehend von 12.00 bis 19.00 Uhr

Alle Speisen sind entweder zum direkten Verzehr
oder zum Erwärmen für zu Hause.

Bestellung unter:

Tel. 0761 202 6868

oder über unsere Homepage

www.hotel-oberkirch.de

oder togo@hotel-oberkirch.de

Die Anfahrt zur Abholung kann über
das Schwabentor, die Herrenstraße
und dann den Münsterplatz erfolgen.



Feines vom Oberkirch



To go
und für zu Haus!

Neu 2020:
Weihnachts- und
Silvestermenü!

Suppen & Vorspeisen

Tagessuppe	€ 4,90
Rinderkraftbrühe mit Flädle ^{b,c,d,e}	€ 5,50
Nudelsuppe mit Rindfleisch ^{c,e}	€ 7,50
Maronensuppe ^{b,d,e,f,g,h,i} mit glasierten Apfelstückchen & Walnüssen	€ 6,50
Feldsalat in Kartoffel-Balsamicodressing ^{b,c,d,e} mit gerösteten Brotwürfelchen & Speckchips ^{1,2,3}	€ 6,00

Vegetarisch

Kürbis-Zucchini-Curry mit Basmatireis ^{a,b,d,e,h}	€ 12,50
--	---------

Fleischgerichte

2 Wildbratwürste nach Art des Hauses ^{a,d,k} mit Burgunderjus auf Sauerkraut & Kartoffeln ^{1,3,4}	€ 14,50
Rinderroulade in Burgundersoße geschmort, dazu Apfelrotkraut nach Art des Hauses & hausgemachte Spätzle vom Brett ^{1,2,3,5,9 / a,b,c,d,e,k}	€ 14,50
Rindertafelspitz im Sud von Wurzelgemüse gegart mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Schwenkkartoffeln ^{1,3,5 / b,d,k}	€ 14,50
Rehragout mit Rotweinbirne & Preiselbeeren ¹ , dazu hausgemachte Spätzle vom Brett ^{a,b,c,d,e,k}	€ 18,50
Pot au Feu vom französischen Freilandhuhn mit Schmorgemüse in Burgunderjus, dazu breite Bandnudeln ^{1,a,c,d,e,k}	€ 18,50
Geschmorte Kalbsbäckle in Hagebuttenjus mit Rahmwirsing & Spätzle vom Brett ^{1,2,3 / a,b,c,d,e,k}	€ 22,50
1 Portion Spätzle extra ca. 170g zu jedem Gericht dazu bestellbar	€ 3,00

Diese Preise sind außer Haus Preise.
Preisänderungen behalten wir uns vor.

Dieses Jahr einmal anders: Oberkirchs Dinner for Two!

Unser Silvestermenü

Pastrami-Lachs
Gebeizter Lachs mit Raucharoma
auf Linsensalat und Sauerrahmdip^{a,b,d,f}
oder vegetarisch
Linsensalat mit Rauchblumenkohl
und leichter Curry-Creme^{a,b,d}

Rosa gegartes Roastbeef an Portweinjus
mit feinem Buttergemüse und Kräuterknöpfe^{1/b,d,e,k}
oder vegetarisch
Ricotta-Gemüse-Bratling an Selleriejus
mit feinem Buttergemüse und Kräuterknöpfe^{1/b,d,e,k}

Mandarinen-Mandel-Tiramisu^{b,e,f,k}

3-Gang Menü pro Person € 55,00
3-Gang-Menü vegetarisch pro Person € 42,00

Vorbestellung

bis spätestens

Montag, 28. Dezember 2020, 12.00 Uhr

Abholung

Mittwoch 30. Dezember 2020 bis 15.00 Uhr

Lieferung

Mittwoch 30. Dezember 2020

nach zeitlicher Absprache

zum Preis von € 15,00

innerhalb des Freiburger Stadtgebietes
exklusiv für das Weihnachtsmenü

Für zu Hause



1. Bestellen
2. Abholen
3. Aufwärmen: auf einem Teller anrichten & nach Anleitung in der Mikrowelle erhitzen
4. Genießen

Alle Suppen & Hauptgerichte können Sie auch kalt im Glas & einzeln verpackt mit nach Hause nehmen.
Die Speisen sind dann für ca. 1 Woche im Kühlschrank haltbar. So brauchen Sie nicht jeden Tag daran denken und haben immer etwas zu Hause.

Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe
3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst
8) Phosphat 9) Süßungsmittel
Allergene: a) Senf b) Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Lactose) c) Eier d) Sellerie e) Gluten
f) Schalenfrüchte g) Erdnüsse h) Lupin i) Soja j) Mandeln
k) Sulfid