

Vorspeisen / Starter

Blattsalat mit Balsamicodressing und Kirschtomaten Leaf salad with balsamic vinegar dressing and cherry tomatoes	7,50 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Brotsalat und Balsamicoespuma Goat cheese au gratin with bread salad and balsamic vinegar espuma	9,50 €
Asiatisch marinierter Lachs mit Sobanudeln und Koriandervinaigrette Asian-marinated salmon with soba noodles and coriander vinaigrette	14,00 €
Perlhuhnroulade auf Zwiebel-Rotweinmarmelade, Preiselbeer-Mangoshot Roulade of guinea fowl on onion red wine jam, cowberry mango shot	15,00 €
Tatar vom Rind mit Oliventapenade, Trockentomaten und Wachtelspegelei Beef tatar with olive tapenade, dried tomatoes and fried quail egg	16,50 €

Suppen / Soups

Kartoffelsüppchen mit schwarzem Trüffel Potato soup with black truffle	7,50 €
Rote Bete Essenz mit Kresseschaum und Kalbsbriesröllchen Beetroot essence with cress foam and sweetbread-stuffed rolls	7,50 €
Miesmuscheleintopf mit Gemüse Mussel stew with vegetables	6,00 €

Fleischgerichte / Meat dishes

Rinderfilet mit Portweinschalotten, Rosenkohl und Rosmarinpolenta 26,50 €
Filet of beef with portwine shallots, brussels sprouts
and rosemary polenta

Zweierlei von der Barbarie Ente mit Thymianjus,
Wirsingbällchen und Serviettenknödel 23,00 €
Barbarie duck served two ways with thyme jus, savoy cabbage balls
and sliced bread dumplings

Lammrücken mit Senfhaube, breiten Bohnen
und gebratenen La Ratte Kartoffeln 24,00 €
Mustard-crusted saddle of lamb, snow peas and fried La Ratte potatoes

Aus der Region / Regional cuisine

Hausgemachte Rinderroulade mit Spätburgunderjus,
Karottengemüse und Püree 18,50 €
Home-made roulade of beef with pinot noir jus, carotts and mash

Geschnitzelte Kalbsleber mit Balsamicojus,
Lauchgemüse und Parmesannudeln 19,50 €
Calf's liver cut into strips with balsamic vinegar jus,
leek and parmesan cheese pasta

Fischgerichte / Fish dishes

Skreifilet mit Feldsalatsauce, gebratenen Petersilienwurzeln und Pancetta-Gruppen 25,00 €
Filet of Atlantic cod with mache sauce, fried parsley roots and pancetta pearl barley

Aus der Region / Regional cuisine

Filet vom Saibling mit Orangenschaum, Süßkartoffel-Curryragout und Lauchzwiebeln 19,00 €
Filet of char with orange foam, sweet potato curry ragout and spring onions

Bewusst genießen / Wellness food

Rotkohlroulade mit Pilzen gefüllt, hausgemachten Schupfnudeln und Kümmelschaum 14,00 €
Roulade of red cabbage stuffed with mushrooms, home-made „Schupfnudeln“ and caraway seed foam

Dessert und Käse / Dessert and cheese

Crêpe mit marinierten Zitrusfrüchten und Schmandeis Crepe with marinated citrus fruit and sour cream ice cream	7,00 €
Pistazienparfait mit Ananasragout und Schokoladensabayon Pistachio parfait with pineapple ragout and chocolate sabayon	8,00 €
Orangen Crème brûlée mit Baumkuchen und Kaffeeis Orange crème brûlée with „Baumkuchen“ and coffee ice cream	8,00 €
Schokoladenkuchen mit Mangokompott und Cassiseis Chocolate cake with Mango compote and black currant ice cream	8,00 €
Käsevariation Selection of cheese	9,00 €

Dorint

An den Thermen
Freiburg

Menü Grande / Menu grande

Perlhuhnroulade auf Zwiebel-Rotweinmarmelade, Preiselbeer-Mangoshot
Roulade of guinea fowl on onion red wine jam,
cowberry mango shot

~.~

Miesmuscheleintopf mit Gemüse
Mussel stew with vegetables

~.~

Filet vom Saibling mit Orangenschaum,
Süßkartoffel-Curryragout und Lauchzwiebeln
Filet of char with orange foam,
sweet potato curry ragout and spring onions

~.~

Sorbet
Sorbet

~.~

Zweierlei von der Barbarie Ente mit Thymianjus,
Wirsingbällchen und Serviettenknödel
Barbarie duck served two ways with thyme jus,
savoy cabbage balls and sliced bread dumplings

~.~

Orangen Crème brûlée mit Baumkuchen und Kaffeeeis
Orange crème brûlée with „Baumkuchen“ and coffee ice cream

53,00 €

Dorint

An den Thermen
Freiburg

Bewusst Vegetarisch / Vegetarian Menu

Gratinierter Ziegenkäse mit Brotsalat
und Balsamicoespuma
Goat cheese au gratin with bread salad
and balsamic vinegar espuma

~.~

Kartoffelsüppchen mit schwarzem Trüffel
Potato soup with black truffle

~.~

Sorbet
Sorbet

~.~

Rotkohlroulade mit Pilzen gefüllt,
hausgemachten Schupfnudeln
und Kümmelschaum
Roulade of red cabbage stuffed with mushrooms,
home-made „Schupfnudeln“ and caraway seed foam

~.~

Crêpe mit marinierten Zitrusfrüchten
und Schmandeis
Crepes with marinated citrus fruit
and sour cream ice cream

33,00 €