



Herzlich Willkommen im Kühlen Krug

Als passionierter Koch und leidenschaftliche Gastgeberin führen wir gemeinsam den Kühlen Krug als Familienbetrieb. Wir möchten für Sie viele schöne Abende, immer neue Geschmackserlebnisse und einen Ort des Zusammenseins und Genießens schaffen. Es freut uns, dass Sie bei uns sind und wünschen Ihnen eine schöne und genussreiche Mahlzeit.

das Team des Kühlen Krug
und Ihre Gastgeber
Aennapha & Nico Stachel

Unsere Öffnungstage:

Freitag bis Dienstag

Mittwoch und Donnerstag ist Ruhetag

Unsere Küchenzeiten:

Mittags von 12:00 – 14:00 Uhr

Abends von 18:00 – 21:15 Uhr

Wir akzeptieren neben Bargeld und EC-Karten alle gängigen Kreditkarten.

Allergeninformation

Seit dem 13.12.2014 ist die Gastronomie verpflichtet, Speisen für Allergiker zu kennzeichnen.

Es ist wichtig und zu berücksichtigen, dass bei Allergien bitte das Personal zu verständigen ist. Eine Beschwerde oder Reklamation im Nachhinein können und dürfen wir nicht berücksichtigen.

Wir weisen darauf hin, dass aufgrund der frischen Zubereitung grundsätzlich alle Allergene in allen Gerichten in Form von Spuren vorhanden sein können. Es ist uns sehr wichtig, eine ausführliche Information über Ihre Allergie zu erhalten, damit wir Ihr Gericht allergenfrei zubereiten können. Danke für Ihr Verständnis.



Hotel-Restaurant Kühler Krug
Torplatz 1 | 79100 Freiburg im Breisgau
Tel. 0761 / 29103 | www.kuehlerkrug-freiburg.de



Für den Anfang – Vorspeisen

| | |
|---|--------------|
| Badisches Nudelsüppchen Einlage | 7,40 € |
| Bärlauch Cremesuppe | 8,40 € |
| Schaumige Hummercremesuppe | 13,40 € |
| Fischsuppe „Kühler Krug“ | 12,90 € |
| Gänseleberterrine Waldbeeren-Chutney Portweinäpfeln Quittengelee | 22,90 € |
| Rindercarpaccio frisch gehobelter Trüffel | 19,90 € |
| Räucherlachs Tatar geröstetes Brot | 12,40 € |
| Austern Fines de Claires | Stück 2,90 € |

Fisch - frisch und fabelhaft

| | |
|---|---------|
| Variation von Edelfischen Safran-Schaum, Baby-Karotten hausgemachte Bärlauch-Bandnudeln | 29,90 € |
| gegrilltes Wolfsbarsch-filet an Salz-Zitronensauce Kräuter-Kartoffeln Beilagen-Salat | 22,90 € |



Steaks - frisch vom 800 °C Grill and More

Die schönsten Stücke vom „feersisch Rind“. Unsere Steaks bereiten wir auf höchstem Niveau zu und achten auf eine lebenswerte und artgerechte Haltung der Tiere. Die Rinder leben und weiden in Norddeutschland unter natürlichen Bedingungen. Sie fressen nur, was die einheimische Natur erbringt und bewegen sich überwiegend frei. Der feine, würzige Geschmack und die typische Marmorierung zeichnen das „FEERSISCH RIND“ aus.

| | |
|--|---------|
| Lammhüfte Rosa gegrillt Ratatouille Gemüse Kartoffelgratin | 22,90 € |
| Rumpsteak 250 g als Zwiebelrostbraten hausgemachte Spätzle | 26,90 € |
| Rinderfilet Rosini Art Brombeersauce gebratene Gänseleber Trüffel wilder Brokkoli Röstkartoffeln | 36,90 € |
| Kalbsröllchen Sous Vide Surf and Turf wilder Brokkoli Bärlauch Gnocchi | 33,90 € |

Winter Menü

Bärlauch-Cremesuppe

Kalbsröllchen Sous Vide | Surf and Turf | Vichy Karotten | Fettuccine

Haselnusscreme-Törtchen

29,90 €



Salat & Vegetarisches

| | |
|---|---------|
| Gemischter Salat hausgemachtes Kräuterdressing | 6,40 € |
| Großer gemischter Salat gebratene Pilze | 16,40 € |
| Bärlauch-Gnocchi Parmesan Schaum Tomate konfiert | 15,90 € |

Dessert

| | |
|---|--------|
| Sorbet Variation frisches Obst | 8,90 € |
| Crêpe süße Überraschung | 9,90 € |
| Schokoladen-Soufflé Vanilleeis | 9,90 € |
| Schokoladen-Mousse frisches Obst | 8,90 € |

Hat es Ihnen geschmeckt? Wir freuen uns über nette Worte bei Google, TripAdvisor oder am liebsten persönlich.

Bis Bald!

Das Team des Kühlen Krug & Familie Stachel

