Liebe Gäste,

Herzlich willkommen in unserem Heiliggeist Stüble am Münster!

**Wir wollen SIE zufrieden stellen
und wünschen uns, dass Sie sich bei uns rundum
wohl fühlen.**

Einen großen Teil trägt unsere Küche dazu bei, die qualitativ hochwertige Produkte kunsthandwerklich verarbeitet. Unsere Produkte sollen mit Respekt behandelt werden, indem wir sie nicht verfälschen.
Der Kalender der Jahreszeiten bestimmt unsere Gerichte, indem wir Ihnen saisonal angebotene Produkte empfehlen.
Die gelungenen Gerichte unserer Küche wollen wir Ihnen mit einem freundlichen, aufmerksamen, Ihnen zugewandten Service, der nicht an Etikette gebunden ist, servieren.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Kellner und Fragen Sie nach unserer Allergen-Karte. Wir werden in Rücksprache mit der Küche Ihr Essen anpassen!

Vorspeisen

Lauwarmer Stangen – Spargel mit Tomatenvinaigrette und Parmaschinken	18,50
Hausgebeizter Rote Bete-Lachs mit Blattsalat und Kartoffelrösti	17,50
Riesengarnelen „Black Tiger“ mit Chili, Limette und Knoblauch gebraten	18,50
Gebratene Jakobsmuscheln mit Mango-Linsen-Salat	20,50
Roastbeef Carpaccio mit Sauce Tartar und Salatbukett	16,50

Salate

Kleiner gemischter Salat	8,50
Großer gemischter Salatteller	14,50
- mit **Zitronen-Hähnchen**	19,50
- mit **Ziegenfrischkäse & Lavendelhonig**	20,50
Salatteller "Land und Meer" - Fischfilet, Garnele und kleinem Rindersteak	24,50

Suppen

Unsere Tagessuppe	9,50
Fischsuppe „Pot au Feu“	13,50

Vegetarisch/Vegan

Käse – Spätzle mit Röstzwiebeln 18,50

Fenchel aus dem Orangen-Thymian-Sud 22,50 *vegan*
auf Cranberry-Risotto

Spargel – Risotto mit Ziegenfrischkäse 22,50

Kartoffelrösti mit Bio-Ziegenfrischkäse überbacken 20,50
auf Ratatouille

Unser Spargel aus der Region

Portion Badischer Spargel 29.50
mit Butter ***oder*** Sauce Hollandaise ***oder*** Tomatenvinaigrette ***und*** neuen Kartoffeln

zusätzlich Bestellbar mit:

- kleinem Schnitzel 8,50
- Rinderrückensteak 12,50
- Zanderfilet 9,50
- Schinken-Variation 7,50

Fleischgerichte

Rinderbraten in feiner Burgundersoße
mit Freiburger Marktgemüse und Spätzle 27,50

Mediterranes Lammragout
mit Wurzelgemüse in Rotwein geschmort dazu Spätzle 26,50

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Freiburger Marktgemüse und Rosmarin-Kartoffeln 36,50

Schwarzwälder Cordon bleu vom Landschwein
mit Pommes ***oder*** Bratkartoffel 24,50

Fischgerichte

Unsere Tagesempfehlung Fangfrisch 29,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten 27,50

Ganze Seezunge vom Grill 42,50

zu unseren Fischgerichten Servieren wir Ihnen:
Blattspinat **oder** Freiburger Marktgemüse **und** neue Kartoffeln

Traditionelle Badische Klassiker

	Badischer Wurstsalat	
-	Klassisch **oder** Elsässer	14,50
-	mit Bratkartoffeln	17,50
	Badisches Dreierlei mit Wurstsalat, Bibeleskäs und Bratkartoffeln *Auch als Vorspeise für 2 Personen gerne*	19,50
	Kalbsbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Zwiebel-Jus	19,50
	Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes ***oder*** Bratkartoffel	20,50

Desserts

Affogato al caffe Vanilleeis mit Espresso	5,50
Tonkabohnen – Crème Brûlée	8,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis	8,50
Dessert-Variation	10,50
Eis – Souffle „Münster Blick“ mit einem Obstbrand beschwipst	12,50

Eine Kugel Sorbet *oder* **Eiscreme**	2,50
Unsere Sorten **Mangosorbet – Zitronensorbet – Cassissorbet – Vanilleeiscreme – Schokoladeneiscreme**	

Alle Preise inclusive Mehrwertsteuer & Service

Aperitif und Sekt

	0,1
Cuvée Jesuitenschloss Sekt trocken (13)	7,50
Sekt alkoholfrei (13)	6,50
Aperol Spritz (1 13)	8,00
Sekt Hibiskusblüte (1 13)	8,50
Hugo Spritz (1 13)	8,00
Lillet Spritz mit Tonic, Gurke und Minze (1 13)	8,00
Limoncello Spritz (1 13)	8,00 ***TIPP du Chef***

Stiftungsweingut Freiburg

	0,1 L	0,2 L	0,5 L	
Gutedel *trocken*	3,10	6,20	15,50	
Gutedel *halbtrocken*	3,10	6,20	15,50	
Weißburgunder trocken	3,90	7,80	19,50	
Grauburgunder trocken	3,90	7,80	19,50	
Weißwein Cuvée 900 plus 2 trocken	3,40	6,80	17,00	***TIPP du Chef***
Chardonnay trocken	4,20	8,40	21,00	
Weißburgunder & Chardonnay trocken	3,90	7,80	19,50	
Spätburgunder Rosé *trocken*	3,60	7,20	18,00	
Spätburgunder Rotwein *trocken*	4,00	8,00	20,00	
Spätburgunder Rotwein *halbtrocken*	4,00	8,00	20,00	
Weinschorle *weiß oder rot*		4,80	12,00	

Weingut Kilian Hunn Gottenheim

	0,1 L	0,2 L	0,5 L	
Rivaner *trocken*	3,50	7,00	17,50	
Auxerrois trocken	4,50	9,00	22,50	
Sauvignon Blanc trocken	4,50	9,00	22,50	
Spätburgunder Weißherbst *halbtrocken*	3,60	7,20	18,00	
Spätburgunder Weißherbst *trocken*	3,60	7,20	18,00	
Spätburgunder Rotwein *halbtrocken*	4,40	8,40	22,00	
Spätburgunder Rotwein *trocken*	4,40	8,40	22,00	***TIPP du Chef***

Alkoholfreie Getränke

Lieler Schlossbrunnen Gourmet Mineralwasser Natur ***oder*** Vital	0,2 – 3,90	0,5 – 5,50	0,75 – 7,90
Tafelwasser mit Kohlensäure ***oder*** Still	0,2 – 3,50	0,5 – 4,50	1,0 – 7,90
Tafelwasser mit Limette und Minze	0,2 – 4,00	0,5 – 5,00	1,0 – 8,50
Libella – Cola, Orangenlimonade Zitronenlimonade, Spezi, Apfelschorle, Johannisschorle1/2/5/9		0,3 – 3,90	0,4 – 4,90
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar		0,3 – 4,50	0,4 – 5,50
Rhabarberschorle		0,33 – 4,80	
Orangina rot/gelb		0,25 – 4,00	
Cola light 1/9		0,2 – 4,00	
Bitter Lemon 5/10		0,2 – 4,00	
Tonic Water 10		0,2 – 4,00	
Ginger Ale		0,2 – 4,00	

Bier vom Fass (13)

Rothaus Pils	0,3 – 3,90	0,4 – 4,90
Radler süß oder sauer	0,3 – 3,90	0,4 – 4,90

Bier aus dem Fläschle (13)

Ketterer Weizen Kristall ***oder*** Dunkel **oder** Ur. Weisse Hell	0,5	5,80
Ketterer Pils alkoholfrei	0,33	4,00
Ketterer Weizen alkoholfrei	0,5	5,80

Warme Getränke

Tasse Kaffee	*3,20*
Espresso	*3,00*
Espresso Doppelter	*4,00*
Espresso Macchiato	*3,40*
Cappuccino	*4,00*
Milchkaffee	*4,00*
Latte Macchiato	*4,80*
Schokolade	*4,80*

Unsere besonderen Qualitätsweine
aus der 0,75 Flasche Stiftungsweingut Freiburg

„Seit 1298 stehen die Weine für höchste Ansprüche an Qualität und Geschmack“

Die Gutsweine

2022 Gutedel *trocken & halbtrocken*	19,50
2022 900 plus 2 Cuvée *trocken*	22,50
2022 Weißburgunder trocken	25,50
2022 Grauburgunder trocken	28,50
2022 Chardonnay trocken	30,50
2021er Weißburgunder & Chardonnay trocken	29,50

Rotwein & Rosé

2022 Spätburgunder Rosé *trocken*	29,50
2019 Spätburgunder Rotwein *trocken*	32,50

(13) alle Weine

Unsere besonderen Qualitätsweine
aus der 0,75 Flasche Stiftungsweingut Freiburg

„Seit 1298 stehen die Weine für höchste Ansprüche an Qualität und Geschmack“

Die Ortsweine

2021er Freiburger Chardonnay trocken	34,50
2021er Freiburger Weißburgunder trocken	34,50
2021er Niederrimsinger Grauer Burgunder trocken	38,50
2019er Niederrimsinger Spätburgunder trocken	44,50

Unsere besonderen Qualitätsweine
aus der 0,75 Flasche Stiftungsweingut Freiburg

„Seit 1298 stehen die Weine für höchste Ansprüche an Qualität und Geschmack“

Lagenweine

2022er Freiburger Schlossberg Riesling trocken	49,50
2022er Freiburger Schlossberg Grauburgunder trocken	49,50
2019er Freiburger Schlossberg Spätburgunder Rotwein trocken	59,50

Sekt 0,7 L Flaschengärung

Cuvée Jesuitenschloss	49,50
Chardonnay Brut	49,50
Grauer Burgunder Brut	49,50
Pinot Brut	49,50

(13) alle Weine

Unsere besonderen Qualitätsweine
aus der 0,75 Flasche Weingut Kilian Hunn Gottenheim

2022er Rivaner trocken	19,50
2022er Auxerrois trocken	29,50
2022er Sauvignon Blanc trocken	29,50

Unsere besonderen Brände Stiftungsweingut Freiburg

„Seit 1298 stehen die Weine für höchste Ansprüche an Qualität und Geschmack“

Kirschwasser	**2 cl**	7,50
Obstwasser	**2 cl**	6,50
Tresterbrand Eichenfass	**2 cl**	7,50
Weinhefebrand	**2 cl**	6,50
Williams-Christ-Birnen Brand	**2 cl**	7,50
Zwetschgenwasser	**2 cl**	8,50

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Süßungsmittel 4 Phosphat 5 Antioxidationsmittel 6 Geschmacksverstärker
7 geschwärzt 8 Phenylalanin 9 koffeinhaltig 10 Chininhaltig 13 Alkohol alle Weine und Biere