

Unsere Speisekarte zum Restart 2020 – Restaurant Lichtblick Freiburg

Vorspeisen

Riesengarnelen „Black Tiger“	16,50
in Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin und Chili	
Carpaccio mit Parmesan	13,50
rohes, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet	
Gebratene Jakobsmuscheln	18,50
mit Linsen-Mango-Salat	

Salate

Kleiner gemischter Salat	6,50
Großer gemischter Salat	9,50

Großer Salatteller

- mit gebratenem Sesamhähnchen	12,90
- mit Ziegenfrischkäse	12,90

Salatteller "Land und Meer"	17,90
- Fischfilet, Garnele und kleinem Rindersteak	

Suppen

Pfifferlingrahmsuppe	6,90
Fischsuppe	12,50

Vegetarisch

Orangenpolenta mit Ziegenfrischkäse überbacken und Ratatouillegemüse	17,50
--	-------

Pfifferling-Risotto mit Ziegenfrischkäse	
<i>Vorspeise</i>	13,50
<i>Hauptgang</i>	17,50

Unser Küchenchefmenü

3 Gänge zu 42,00 €

oder

4 Gänge zu 48,00 €

Fleischgerichte

Zart rosa gebratenes Lammhüftchen	
mit Chorizo und Gnocchi	24,50

Rinderrückensteak „Premium“	
Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln	
200g	26,50
300g	34,50

Maishähnchenbrust mit Kräutern gebraten	
dazu Pfifferling-Risotto	22,50

Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen	
Landschwein mit Rosmarinkartoffeln	16,50

Portion Pfifferlinge in Rahm	18,50
mit feinen Nudeln <i>oder</i> Landbrotknödeln	

Fischgerichte

Zanderfilet kross gebraten	22,50
-----------------------------------	-------

Ganze Seezunge vom Grill	36,50
---------------------------------	-------

Ganzer Wolfsbarsch vom Grill	28,50
-------------------------------------	-------

zu unseren Fischgerichten Servieren wir Ihnen:
Blattspinat **oder** Ratatouillegemüse **und**
Rosmarinkartoffeln

Desserts

Eine Kugel Sorbet Zitrone-Cassis-Mango	2,50
---	------

Crème Brûlée	6,90
---------------------	------

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Espresso-Sabayone	8,50
--	------

Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,90
------------------------------------	------

Dessert-Variation "Lichtblick"	9,50
---------------------------------------	------