



Pressemitteilung | Seite 1 | 19.04.2022

Ab dem 25. April bieten sechs lokale Gastronomen das neue Freiburg Menü an

Ab Montag, 25. April 2022 bieten sechs lokale Gastronomen erstmals das Freiburg Menü an. Saisonal passend werden zum Start mindestens drei Gänge rund um das Thema Spargel kreiert. Zu den teilnehmenden Restaurants gehören das Schlossbergrestaurant Dattler, das Dorint Thermenhotel Freiburg, das Hotel Oberkirchs Weinstube, das Hotel Stadt Freiburg, das Hotel Rappen und das Hotel Zum Roten Bären. Das Freiburg Menü wird in den Speisekarten der teilnehmenden Restaurants mit dem touristischen Freiburg-Logo gekennzeichnet sein. Eine Vorbestellung ist nicht erforderlich. Das Menü kann, wie andere Gerichte auch, einfach in der Speisekarte ausgewählt werden. Eine vorherige Tischreservierung wird empfohlen. Jedes Quartal wird es ein neues Freiburg Menü mit saisonalen Spezialitäten geben, der erste Wechsel erfolgt ab Juli.

Das Freiburg Menü zeichnet sich durch einen starken regionalen Bezug aus. Um diesen zu gewährleisten, hat die Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG (FWTM) gemeinsam mit den teilnehmenden Gastronomen verschiedene Kennzeichen erarbeitet. Diese sehen unter anderem vor, dass bei der Zubereitung Produkte verwendet werden, die mindestens zu 70 Prozent aus der Region stammen. Weiterhin müssen regionale Getränke wie Wasser, Säfte, Bier, Wein und Spirituosen angeboten werden. Um den Gästen die Herkunft der Erzeugnisse transparent aufzuzeigen, werden entsprechende Informationen in den Speisekarten aufgeführt.

Alle Informationen zum Freiburg Menü sind auf der Webseite www.visit.freiburg.de in der Rubrik „Kulinarisches“ zu finden.