SALLI*

das heißt auf Badisch „Hallo“ – und steht für das,
was wir sein wollen:
verwurzelt, herzlich und offen.
Bei uns trifft kreative Wirtshausküche auf ehrliches
Handwerk. Wir kochen mit regionalen Produkten
und mit Liebe zum Detail.

Das hier ist ein Ort für Alle.
Schön, dass Du da bist.

Liebe Familien! Wir bringen Euch gerne unsere
Kinderkarte und was zum Malen!

Café · Mi – So
12:00 – 17:00

Restaurant · Mi – Sa
17:30 – 23:00 · Küche bis 21:30

Restaurant · So
17:30 – 21:00 · Küche bis 20:00

www.hokk.org · 0761-88790465 · hokkfreiburg

APERITIF

Unsere Empfehlungen für Deinen Start in einen schönen und entspannten Abend.

Basilikum–Limette Sprizz – 8,5
gibt's auch mit 0% vol.

Brombeer Sprizz – 8,5
gibt's auch mit 0% vol.

Winzersekt Pinot brut von Scherer & Zimmer – 7,8
traditionelle Flaschengärung, 14 Monate Hefelager

Wermut Tonic – 8
Aptos Red Wermut & Orange

MONATSWEIN

Unser Liebling zur Zeit.

Gutedel Weingut Scherer & Zimmer, Bad Krozingen - 4,5
Ganztraubenpressung, Ausbau im Edelstahltank, Spontanvergoren, unfiltriert

ZUM STARTEN & TEILEN

Am schönsten startet man gemeinsam: Wählt ein paar Gerichte für die Mitte und teilt, worauf Ihr Lust habt.

Pilz-Kroketten – 9
Liebstöckel-Mayo & Fenchelsalat

Marinierter Rettich – 7
hausgemachtes Sauerteig-Focaccia · vegan

Karamellisierter Sellerie – 11
Nameko-Pilzen, Bärlauch & Miso · vegan

Kleiner HOKK Salat – 7
grüner Salat, gepickeltes Gemüse, karamellisierter Buchweizen & Brotchips · vegan

Gegrillter Spitzkohl – 11
Labneh, Erdnuss, Sesam & Chilli · gibt's auch vegan

Käse Crème brûlée – 14
vom Münster mit Portweinfeigen, Radicchio & karamellisierten Walnüssen

Romesco Créme – 7
Paprika, Mandel, Tomate & unser hausgemachtes Sauerteig-Focaccia · vegan

Extraportion Focaccia – 3

Schale Oliven – 5

HAUPTGÄNGE

Wurstsalat – 18
Quetschkartoffeln, Appenzeller & Bibiliskäs

Hokk Salat – 14
grüner Salat, eingelegtes Gemüse, Buchweizen & knusprige Brotchips · vegan
Burrata +6
Label Rouge Hähnchen +8

Gegrillter Spitzkohl – 18
Labneh, Erdnuss & Chilli · gibt's auch vegan

Schweinebauch vom Kräuterschwein – 29
Holunderbeeren Jus, Kartoffelpüree & Krautsalat

SMASH-Burger – 15
100% Rindfleisch, Cheddar, Zwiebeln, HOKK Sauce & unseren Pommes
Make it Double +6

Schnitzel – 24
Label Rouge Hähnchen, Kartoffelsalat, Chipotle Mayo & Zitrone

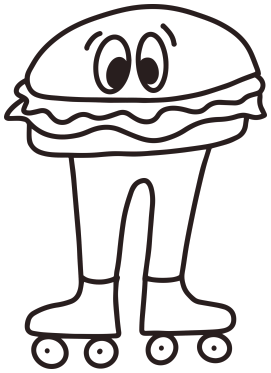
Spätzle Carbonara – 17
mit Guanciale und altem Parmesan · gibt's auch vegetarisch

Mushroom-Burger – 15
crispy Kräuterseitling, Cheddar, HOKK Sauce, Salatblatt & Pommes · gibt's auch vegan

Pasta Pasta – 16
ständig wechselnd, frag uns einfach!

Pastinaken Suppe – 11
Braune Butter, Edelpilze & unser Focaccia

Pommes mit Ketchup & Mayo – 4,8
Dijonaise, HOKK Sauce, Trüffel Mayo +1



DESSERT

Versüßt Euch den Abend mit einem leckeren Dessert. Wenn nichts mehr rein passt, darf man bei uns auch mit mehreren Gabeln im Teller löffeln ;)

Mousse au Chocolat – 9
Sao Palme 60%, Fair Trade aus Madagaskar von Felchlin

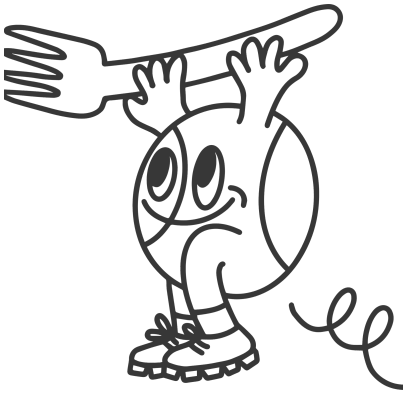
Milchreis – 9
Salzkaramell & Mandel · vegan

Geröstete Mirabellen – 8,5
Softeis, Salzkaramell & Roggencrumble

New York Cheesecake – 8
Erdbeersauce

Unser Vanille-Softeis – 7
Passionsfrucht & Roggencrumble

Affogato – 6,5
Espresso küsst Softeis · Salzkaramell gefällig?



DRINKS? DRINKS !

SPRIZZ

Basilikum-Limette Sprizz – 8,5
Leichte Säure & nicht zu süß.

Brombeer Sprizz – 8,5
Fruchtige Brombeere mit sanfter Süße.

Aperol Sprizz – 8,5
Der Klassiker.

Holunder Sprizz – 8,5
Minze - Holunder - Zitrone - Soda

Alle Sprizze gibt's auch mit 0% Alk.

ALKOHOLFREIE DURSTLÖSCHER

Gurke-Limette 0,4l – 5,5
Frisch, kühl und belebend

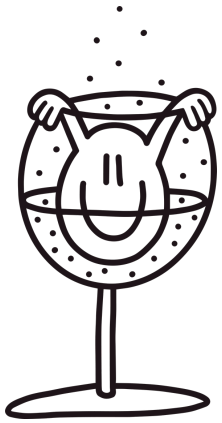
Holunder-Beere 0,4l – 5,5
Mild, fruchtig und leicht süß

Verbene-Zitrone 0,4l – 5,2
Leichter Eistee mit frischer Zitrusnote

FREIBURGER IPA'S

Dolly – 5,5
American IPA – 6,9% vol. – 0,33l
Braukollektiv

Roady – 5,5
Alkoholfreies IPA – 0,33l
Braukollektiv



COCKTAILS

Sarti Smash – 12
Sarti - Limette - Holunder - Gin

Apero Sour – 13
Aperol - Gin - Limette - Eiweiß

Wapple Sour - 13
Whiskey - Wodka - Apfel - Zimt

Hokk Sour - 13
Tequila - Shisokraut - Limette

Negroni – 12
Vermut - Campari - Gin

Espresso Martini – 13
Espresso - Vodka - Kahlua

Paloma – 11
Tequila - Pink Grapefruit - Salsa Matcha

Rosita - 13
Mezcal - Hibiskus - Limette

LONG DRINKS

Wermut Tonic – 8
Aptos Rosé Wermut

HOKK Mule – 9
Vodka - Ingwer - Zitrone - Gurke - Soda

GIN TONIC'S

Bombay Gin & Zitrone – 8,5

Boar Zero 0,0% & Limette – 8

KALTGETRÄNKE

FLASCHENLIMO	0,33l	0,25l
Tannenliebe	4,2	
Mawa Mate	4,2	
Orangina		3,9
Coca Cola, Coke Zero	3,9	
Paulaner Spezi	3,9	

SCHORLE	0,4l	0,25l
Apfel naturtrüb	4,7	3,3
Johannisbeere	4,7	3,3
Rhabarber	4,7	3,3
Grapefruit	4,7	3,3
Maracuja	4,7	3,3
Soda-Zitrone	4,5	3,2

TAFELWASSER	0,75l
Classic	4,9
Still	4,9

GEZAPFTES BIER	0,4l	0,25l
Ganter Pils	4,9	3,5
Ganter Badisch Hell	4,9	3,5
Ganter Urtrunk	4,9	3,5

FLASCHENBIER	0,5l	0,33l
BIERLE Pils 0,0%		4,2
BIERLE Radler		4,2
BIERLE Radler 0,0%		4,2
BIERLE Helles 0,0%		4,2
Weizen Hell	5,5	
Weizen Hell 0,0%	5,5	

WEINSCHORLE	0,4l	0,25l
Gutedel	4,9	3,9

OFFENE WEINE & BUBBLES

Wir schenken ein Achtele (⅛l) aus

BUBBLES

Secco – NOU Kollektiv, Baden – 4,5

Pinot, brut – Scherer & Zimmer, Baden – 7,8

Cuvée 0,0% – Staatsweingut Freiburg, Baden – 5,9

WEISSWEIN

Silvaner Oktav trocken – Heger, Baden – 4,8

Gutedel trocken – Scherer & Zimmer, Baden – 5,0

Weißburgunder trocken – Salwey, Baden – 5,5

Grauburgunder trocken – Martin Schmidt, Baden – 4,8

Riesling trocken – Seckinger, Pfalz – 5,5

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rosé trocken – Dr. Heger, Baden – 5,5

ROTWEIN

Monte Antico Cuvée trocken – Monte Antico, Italien – 6,2

Spätburgunder Réserve – Fritz Waßmer, Baden – 7,8

HEIßGETRÄNKE

Unsere Specialty-Kaffeebohnen beziehen wir von Guenter Coffee. Nicht nur fair gehandelt, sondern auch hier in Freiburg geröstet!

Americano – 3,20

Cappuccino – 3,70

Espresso – 2,20

Espresso Doppio – 3,20

Espresso Macchiato – 3,20

Latte Macchiato – 4,50

Flat White – 4,40

Chai Latte – 4,50

Matcha Latte – 4,80

Heiße Schoki – 4,40

Frischer Ingwer-Zitronen Tee – 4,50

Bio-Tee – 3,30
(verschiedene Sorten, sprecht uns an!)

Alle Heißgetränke auch auf EIS oder KOFFEINFREI +0,30€

DIGESTIF

Wir haben eine Auswahl an Bränden von Arno Gerhart aus Jechtingen am Kaiserstuhl.

Williams Gold – 4
42% vol. – 2cl

Weinhefebrand aus dem Eichenfass – 5
42% vol. – 2cl

Roter Topinambur – 4
40% vol. – 2cl

Mirabelle – 4
40% vol. – 2cl

SEKT, CREMANT, CHAMPAGNER

Weil ihr Etwas zu feiern habt – oder einfach, weil heute ein guter Tag ist. Gönnt euch ein Fläschchen.

WINZERSEKT

2023 Baden Crémant – NOU Kollektiv, Baden – 37

2022 Blanc de Blancs brut nature – Ina Wihler, Baden – 39

2023 Pinot brut – Scherer & Zimmer, Baden – 42

2021 PiNo. XI Sekt extra brut – Hansjörg Rebholz, Pfalz – 78

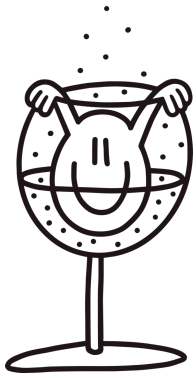
2014 PiNo. 14 Gold Sekt extra brut – Hansjörg Rebholz, Pfalz – 120

CHAMPAGNER

2022 Tradition Premier Cru – Robert Thoumy – 68

2019 Blanc de Noirs extra brut – Robert Thoumy – 93

2020 Chaigny brut nature zéro dosage – Robert Thoumy – 98



FLASCHENWEINE

WEISS

2025 Weißburgunder, Martin Schmidt, Baden - 28

2024 Weißburgunder Gutswein, Salwey, Baden – 32

2022 Heugumber, Gutedel, Hanspeter Ziereisen, Baden – 31

2024 Vulkan Grauburgunder, Ina Wihler, Baden – 37

2022 Kaiserstuhl Weiss Cuvée, Salwey, Baden – 40

2024 Villa Theresia, Gutedel, Anne Seywald, Baden – 46

2024 Chardonnay, Anne Seywald, Baden – 48

2024 Fumé, Blanc de Noir, Dr. Heger, Baden – 48

2023 Viogner Réserve, Fritz Wassmer, Baden - 63

2023 Ihringer Winklerberg, Chardonnay, Dr. Heger, Baden – 65

2022 Rappenecker GG, Weißburgunder, Dr. Heger, Baden – 78

2022 Gras im Ofen GG, Grauburgunder, Dr. Heger, Baden – 91

2024 Savagnin, Seckinger, Pfalz – 39

2025 Wehlener Sonnenuhr, Riesling, Dr. Hermann, Mosel Saar Ruwer – 49

2023 Linse, Chardonnay, Seckinger, Pfalz – 89

2023 Deidesheim Langenmorgen GG, Riesling, Seckinger, Pfalz – 110

2022 Bourgogne Blanc, Domaine Trapet, Burgund – 86

ROSÉ

2024 Spätburgunder Rosé, Martin Schmidt, Baden – 30

2024 Spätburgunder Rosé, Dr. Heger, Baden – 30

ROT

2023 Spätburgunder, Salwey, Baden – 42

2023 Spätburgunder Réserve, Fritz Waßmer, Baden – 42

2023 Cuvée Felix, Cabernet Franc & Merlot, Fritz Waßmer, Baden – 62

2022 Syrah, Fritz Waßmer, Baden – 69

2020 Spätburgunder GG Achkarren Schlossberg, Dr. Heger, Baden – 98

2022 Bourgogne Rouge, Domaine Trapet, Burgund – 87

HABT ES SCHÖN.

ALLERGENE

In unseren Speisen können alle kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten sein. Eine separate Allergenkarte mit detaillierten Angaben bringen wir euch gerne – sprecht unser Team einfach an, wir helfen euch jederzeit weiter.