

Menü der Woche

von Montag, 25. Mai bis Sonntag, 31. Mai 2026

Hummus mit Korianderöl,
gegrillten Lauchzwiebeln und Ingwer-Karotten

*Hummus with cilantro oil,
grilled scallions and ginger carrots*

13,50 €

Kalbstafelspitz mit Spargel-Ragout
und Erbsen-Kartoffelstampf

*Braised veal with asparagus ragout
and mashed potatoes and peas*

oder /or

Confierter Kabeljau mit weißer Bohnencreme
und Pappardelle

*Confit cod with white bean cream
and pappardelle*

19,50 €

Zitronentarte mit marinierten Erdbeeren
und Buttermilcheis

*Lemon tart with marinated strawberries
and buttermilk ice cream*

10,00 €

2-Gang Menü 29,00 €

Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert

3-Gang Menü 37,00€

Vorspeise & Hauptgang & Dessert

Unsere Empfehlungen

our recommendations

Glas Winzersekt „St. Cyriak“

traditionelle Flaschengärung, brut
Winzergenossenschaft Laufen, Laufen

0,1l 6,90 €

Limoncello Spritz

Sekt/Limoncello/Soda

Eis/Zitronenscheibe

8,90 €

Orangen-Lillet-Spritz

Sekt/Lillet/Soda

Eis/Orangenscheibe

8,90 €

Muskat Petit Grains

fruchtig-perliger Schaumwein
mit tollem Duft nach Pfirsich

Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt

0,1l 6,50 €

Freiburg Bierle

naturtrübes Bier in der 0,33l Flasche

naturtrübes Pils / naturtrübes Radler

naturtrübes Pils -alkoholfrei- / naturtrübes Radler -alkoholfrei-

0,33l 4,20 €