

Menü der Woche

von Montag, 27. April, bis Sonntag, 03. Mai 2026

Mediterraner Rindfleischsalat
mit Balsamico-Zwiebeln und Kartoffelbrot

*Mediterranean beef salad
with balsamic onions and potato bread*

13,50 €

Kalbfleisch-Maultaschen mit brauner Zwiebelschmelze
und Bouillonkartoffeln

*Veal ravioli with caramelized onions
and broth-poached potatoes*

oder /or

Gebratener Lachs mit Minzjoghurt,
grünem Spargel und Bulgur
*Pan-fried salmon with mint yogurt,
green asparagus and bulgur*

19,50 €

Pistazientörtchen mit marinierten Erdbeeren
und Vanilleeis

*Pistachio tartlet with marinated strawberries
and vanilla 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 €