

## Menü der Woche

von Montag, 01. Juni, bis Sonntag, 07. Juni 2026

Mariniertes Kalbsfleisch  
mit Tomaten-Oliven-Vinaigrette und Burrata  
*Marinated veal  
served with a tomato and olive vinaigrette and burrata*

13,50 €

\*\*\*

Stubenküken mit gegrilltem Gemüse  
und Polenta-Nocken  
*Poussin with grilled vegetables  
and polenta*

**oder /or**

Spargelquiche mit Estragon-Sauce  
und Lachsklößchen  
*Asparagus quiche with tarragon sauce  
and salmon dumplings*

19,50 €

\*\*\*

Mandel-Ofenschlupfer  
mit Kaffeesauce und Kirschensorbet  
*Oven-baked almond cake  
with coffee sauce and plum sorbet*

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 €