

Menü der Woche

von Montag, 10. August, bis Sonntag, 16. August 2026

Roh marinierte Gelbschwanz-Makrele
in Sesam mit Gurken-Ingwersalat

*Raw marinated yellowtail mackerel
coated in sesame seeds, served with a cucumber and ginger salad*

13,50 €

Pappardelle mit Hirschbolognese,
gebratenen Feigen und Pfifferlingen

*Pappardelle with venison Bolognese,
roasted figs and chanterelles*

oder /or

Gebratenes Knurrhahnfilet
mit Fenchel-Kartoffelragout und Safranmayonnaise

*Pan-fried gurnard fillet
with fennel and potato ragout and saffron mayonnaise*

19,50 €

Mandelbisquit
mit Zwetschgenkompott und Streuseleis

*Almond sponge cake
with plum compote and crumble 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 €