

Menü der Woche

von Montag, 31. August, bis Sonntag, 6. September 2026

Warme Lauchtarte mit Schnittlauchschand
und gebratenen Pfifferlingen

*Warm leek tart with chive sour cream
and sautéed chanterelles*

13,50 €

Lammfrikadelle mit grüner Pfeffersauce,
Bohnengemüse und Tomatengnocchi

*Lamb patties with green pepper sauce,
green beans, and tomato gnocchi*

oder / or

Linguine mit gebratenem Fenchel,
Meeresfrüchten und Zitronenpesto

Linguine with sautéed fennel, seafood and lemon pesto

19,50 €

Blaubeer Pfannkühle mit Moccasahne und Vanilleeis

Blueberry pancakes with Mocha cream 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 €