

Menü der Woche

von Montag, 14. September
bis Sonntag, 20. September 2026

Warme Gorgonzola-Kartoffel
mit Rote Bete Hummus und gegrillten Karotten

*Warm gorgonzola potatoe
with beet hummus and grilled carrots*

13,50 €

Geschmorte Ochsenbrust
mit Kartoffelpüree, Speck-Bohnen und Birnen

*Braised beef brisket
with mashed potatoes, bacon and beans, and pears*

oder / or

Meeresfischeintopf
mit Kartoffeln, Fenchel und Passe-Pierre-Algen

*Seafood stew
with potatoes, fennel and passe-pierre-seaweed*

19,50 €

Topfenstrudel
mit marinierten Brombeeren und Vanilleeis

*Curd strudel
with marinated blackberries 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 €