

Menü der Woche

von Montag, 21. September
bis Sonntag, 27. September 2026

Entenbratwurst
mit Linsensalat und glacierten Karotten

*Roast duck sausage
with lentil salad and glazed carrots*

13,50 €

Geschmorte Kalbsbäckle
mit Kürbis-Parpadelle und Shiitake-Pilzen

*Braised veal cheeks
with pumpkin parpadelle and shiitake mushrooms
oder/ or*

Gebratener Lachs

mit Safran-Kartoffel-Blumenkohl-Ragout

*Pan-fried salmon
with saffron, potato and cauliflower ragout*

19,50 €

Pistazientiramisu

mit Granatapfelkernen und Orangenblüteneis

*Pistachio tiramisu
with pomegranate seeds and orange blossom 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 €