

Menü der Woche

von Montag, 28. September
bis Sonntag, 4. Oktober 2026

Gefüllte Pellkartoffel
mit Rucola, Zitrone und Fetakäse
Stuffed jacket potatoes with rocket, lemon and feta cheese
13,50 €

Lammragout mit Ratatouillegemüse
und Basilikumgnocchi
Lamb ragout with ratatouille vegetables and basil gnocchi
oder/ or
Gebratener Kabeljau mit Meerrettichsauce,
Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln
*Pan-fried cod with horseradish sauce,
root vegetables and parsley potatoes*
19,50 €

Kaiserschmarrn
mit Kirschenkompott und Kaffeeeis
Kaiserschmarrn (shredded pancake)
with cherry compote and coffee 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 €