

Menü der Woche

von Montag, 05. Oktober bis Sonntag, 11. Oktober 2026

Entenleberparfait mit Birnen
und schwarzen Nüssen

*Duck liver parfait with pears
and black walnuts*

13,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Rote Betesalat
und Bouillonkartoffeln

*Boiled beef with horseradish sauce, beet salad
and potatoes cooked in broth*

oder /or

Gebackener Seelachs mit Remouladensauce
und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

*Baked pollock with remoulade sauce
and lukewarm potato and cucumber salad*

19,50 €

Gewürzkafeemousse mit gebratenen Feigen
und Mandeleis

*Spiced coffee mousse with roasted figs
and almond 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 €