

Menü der Woche

von Montag, 13. April, bis Sonntag, 19. April 2026

Räucherfisch Bruschetta
mit marinierten Antischocken und Rucola

*Smoked fish bruschetta
with marinated egg plants and rocket*

13,50 €

Saltimbocca vom Kalb
mit glacierten Tomaten und Bärlauch-Gnocchi

*Veal saltimbocca
with glazed tomatoes and wild garlic*

oder /or

Shiitake Pilznudeln
mit Erbsen-Wasabisauce und Zander Tempura

*Shiitake mushroom noodles
with pea-wasabi sauce and pike-perch tempura*

19,50 €

Orangen-Marzipan Muffin
mit Rhabarberkompott und Mandeleis

*Orange and marzipan muffin
with rhubarb compote 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 €