

Schaumwein

0,1l / €

Rosé brut

7

Sektkellerei Reinecker | Auggen | **Markgräflerland**

2022 "Bulles de Liv" Cremant de Loire | Chenin Blanc

8

Domäne Vincendeau | Loire | **Frankreich**

"Nature d'Argile" | Pinot Noir

15

Champagne Guenin | Essoyes | **Champagne**

Alkoholfrei

0,1l / €

Herber Hibiskus Aperitivo x Thomas Henry Tonic

8

Dr. Jaglas | **Berlin**

"Bucco" – 0,0% Sparkling Aperitif

7

LVST FEAST | **Wolfschlugen**

Löwengrubes Wochenwein

0,1l / 0,75l

2022 „Le Haut-Lieu“ | Chenin blanc

9

60

Domaine Huet

Vouvray | **Loire**

Mittagskarte

Von Montag, 09. bis Freitag, 13. Februar 2026

Vorspeisen

Pochiertes Ei | Topinambur | Pilz | Soja

18

Rotbarsch | Karotte | Tandoori

25

Dim Sum | Ente | Rotkohl

24

Wurstsalat | Essiggurke | Kartoffelchips

10

Hauptspeisen

Lachsforelle | Linse | Rosenkohl | Hefe-Beurre Blanc

19

Kartoffelgulasch | Paprika | Crème fraîche | Dill

17

Orecchiette | Nduja | Cima di Rapa

18

Nachspeisen

Blutorange | Mandel | Earl Grey

18

Käseauswahl Waltmann | Apfelsenf | Fruchtbrot

19

Dreierlei Sorbet

11

Brot

Focaccia vom Brotbruder

3

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Wir verarbeiten für unsere Speisen Produkte, die Allergene enthalten.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal bei Allergien an.