

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

2024 NOW | Gamay x Pinot Noir 8 48

L’arbre Vike Jan Tailler
Lothringen | **Frankreich**

Mittagskarte

Von Montag, 24. bis Freitag, 28. November 2025

Vorspeisen

Pochiertes Ei | Topinambur | Pilz | Soja 18
Lachsforelle | Blumenkohl | Kokos | Green Curry 23
Spanferkel | Bao Bun | Chipotle 24
Linsensuppe | Papadam | Limette 10

Hauptspeisen

Kalbsleber | Kartoffel | Apfel | Senf 19
Dorade | Graupen | Haselnuss 20
Aubergine | Miso | Jasminreis | Sesam 17

Nachspeisen

Apfel | Zimt | Karamell 18
Käseauswahl Waltmann | Apfelsenf | Früchtebrot 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.