

Schaumwein 0,1l / €

Rosé brut	7
Sektkellerei Reinecker Auggen Markgräflerland	
2023 “Bulles de Liv” Cremant de Loire Chenin Blanc	8
Domäne Vincendeau Loire Frankreich	
“L’Esquisse“ Pinot Meunier x Pinot Noir	15
Domaine Champagne Moussé Essoyes Champagne	

Alkoholfrei 0,1l / €

Herber Hibiskus x Thomas Henry Tonic	8
Dr. Jaglas Berlin	
“BOTANICO”	6,5
Bio Kräuter x Traubensaft x Verjus	
Weingut Rieger Buggingen-Betberg Markgräflerland	

Löwengrubes Wochenwein 0,1 / 0,75l €

2023 „Petit Postillon“	6	40
Merlot x Cabernet Sauvignon		
Weingut Blankenhorn		
Schliengen Markgräflerland		

Mittagskarte

Von Montag, 26. bis Freitag, 30.Oktober 2026

Vorspeisen

Kürbis Miso Nori
18
Rotbarsch Cashew Papaya
24
Tafelspitz Pilz Dashi Schnittlauch
25
Birne Sellerie Walnuss
11

Hauptspeisen

Saltimbocca (Kalb) Polenta Tomate
21
Lachs Quinoa Kokosmilch
19,5
Kürbis Risotto Ricotta
17,5

Nachspeisen

Quitte Walnuss Jasmin
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.