

Schaumwein

Rosé brut Sektkellerei Reinecker Auggen Markgräflerland	0,1l / € 7
2022 "Bulles de Liv" Cremant de Loire Chenin Blanc Domäne Vincendeau Loire Frankreich	8
"Nature d'Argile" Pinot Noir Champagne Guenin Essoyes Champagne	15

Alkoholfrei

San Limello x Thomas Henry Tonic Dr. Jaglas Berlin	0,1l / € 8
Grapes x Green Tea x Lemon x Botanicals FruktWerk Schlatt Markgräflerland	6,5

Löwengrubes Wochenwein

2024 „Microcosmico“ Macabeo Bodegas Frontonio Aragonien Spanien	0,1l / 0,75l 6 40
--	----------------------

Mittagskarte

Von Montag, 06. bis Freitag, 10. April 2026

Vorspeisen

Schwarzwurzel Schmand Wasabi	18
Forelle Gurke Kefir	24
Rinderrücken Erdnuss Chili Rettich	25
Romanasalat Parmesan Croutons	10

Hauptspeisen

Butterchicken Reis Ingwer	18,5
Lachs Brokkoli Kartoffel Dill	19,5
Shakshuka Ei Quinoa Kräuter	17

Nachspeisen

Tartelettes Rhabarber Tonkabohne Estragon	18
Käseauswahl Waltmann Apfelfenf 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.