

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**

“L’Antidote“ | Gamay 7
Domaine des Grottes | **Beaujolais**

Löwengrubes Wochenwein 0,1l / 0,75l

2023 12 Volts | Callet x Syrah 8 48

4 Kilos
Mallorca| **Spanien**

Mittagskarte

Von Montag, 10. bis Freitag, 14. November 2025

Vorspeisen

Kürbis | Quitte | Szechuan 18
Forelle | Gurke | Ayran 23
Spanferkel | Bao Bun | Chipotle 24
Baba Ghanoush | Zucchini 11

Hauptspeisen

Rinderhüfte | CousCous | Petersilie 21
Seesaibling | Brokkoli | Kartoffeln 22
Salzzitronenrisotto | Orange | Bittersalat 17

Nachspeisen

Quarkknödel | Cassis | Vanille 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.