

Schaumwein		0,1l / €	Mittagskarte
Rosé brut		7	Von Montag, 05. bis Freitag, 9. Januar 2026
Sektkellerei Reinecker   Auggen   Markgräflerland			
2022 "Bulles de Liv" Cremant de Loire   Chenin Blanc	8		<u>Vorspeisen</u>
Domäne Vincendeau   Loire   <b>Frankreich</b>			Pochiertes Ei   Topinambur   Pilz   Soja 18
"Nature d'Argile"   Pinot Noir	15		Lachsforelle   Blumenkohl   Kokos   Green Curry 23
Champagne Guenin   Essoyes   <b>Champagne</b>			Spanferkel   Bao Bun   Chipotle 24
Alkoholfrei		0,1l / €	Feldsalat   Pickles   Croutons 11
Herber Hibiskus Aperitivo x Thomas Henry Tonic	8		<u>Hauptspeisen</u>
Dr. Jaglas   <b>Berlin</b>			Rindhackbällchen   Kartoffel   Karotte   Lauch 18,50
"Bucco" – 0,0% Sparkling Aperitif	7		Lachs   Sushireis   Ei   Nori 20
LVST FEAST   <b>Wolfschlugen</b>			Graupenrisotto   Spinat   Birne   Walnuss 17,50
Löwengrubes Wochenwein		0,1l / 0,75l	<u>Nachspeisen</u>
2024 „Laufener“   Weissburgunder x Chardonnay	6	40	Apfel   Zimt   Karamell 18
Weingut Schlumberger-Bernhart			Käseauswahl Waltmann   Apfelsenf   Früchtebrot 19
Sulzburg-Laufen   <b>Markgräflerland</b>			Dreierlei Sorbet 11
			<u>Brot</u>
			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.