

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 „Laufener“ Weissburgunder x Chardonnay	6 40
Weingut Schlumberger-Bernhart Sulzburg-Laufen Markgräflerland	

Mittagskarte

Von Montag, 05. bis Freitag, 9. Januar 2026

<u>Vorspeisen</u>
Pochiertes Ei Topinambur Pilz Soja
18
Lachsforelle Blumenkohl Kokos Green Curry
23
Spanferkel Bao Bun Chipotle
24
Feldsalat Pickles Croutons
11

<u>Hauptspeisen</u>
Rindhackbällchen Kartoffel Karotte Lauch
18,50
Lachs Sushireis Ei Nori
20
Graupenrisotto Spinat Birne Walnuss
17,50

<u>Nachspeisen</u>
Apfel Zimt Karamell
18
Käseauswahl Waltmann Apfelsenf Früchtebrot
19
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.