

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

2022 Barbera d’Alba 9 60
Olek Bondonio
Piemont | **Italien**

Mittagskarte

Von Montag, 12. bis Freitag, 16. Januar 2026

Vorspeisen

Pochiertes Ei | Topinambur | Pilz | Soja 18
Rotbarsch | Karotte | Tandoori 25
Dim Sum | Ente | Rotkohl 24
Borschtsch | Schmand | Dill 11

Hauptspeisen

Salsiccia | Fregola Sarda | Wirsing 18,50
Seesaibling | Kartoffel | Rosenkohl | Speck 21
Kichererbse | Kürbis | Kräutercreme | Chicoree 17,50

Nachspeisen

Blutorange | Mandel | Earl Grey 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.