

Schaumwein		0,1l / €	Mittagskarte
Rosé brut		7	Von Montag, 12. bis Freitag, 16. Januar 2026
Sektkellerei Reinecker Auggen Markgräflerland			
2022 "Bulles de Liv" Cremant de Loire Chenin Blanc	8		<u>Vorspeisen</u>
Domäne Vincendeau Loire Frankreich			Pochiertes Ei Topinambur Pilz Soja 18
"Nature d'Argile" Pinot Noir	15		Rotbarsch Karotte Tandoori 25
Champagne Guenin Essoyes Champagne			Dim Sum Ente Rotkohl 24
Alkoholfrei		0,1l / €	Borschtsch Schmand Dill 11
Herber Hibiskus Aperitivo x Thomas Henry Tonic	8		<u>Hauptspeisen</u>
Dr. Jaglas Berlin			Salsiccia Fregola Sarda Wirsing 18,50
"Bucco" – 0,0% Sparkling Aperitif	7		Seesaibling Kartoffel Rosenkohl Speck 21
LVST FEAST Wolfschlugen			Kichererbse Kürbis Kräutercreme Chicoree 17,50
Löwengrubes Wochenwein		0,1l / 0,75l	<u>Nachspeisen</u>
2022 Barbera d'Alba	9	60	Blutorange Mandel Earl Grey 18
Olek Bondonio			Käseauswahl Waltmann Apfelsenf Früchtebrot 19
Piemont Italien			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.